PRAKTYCZNA PANI

Nr 24

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

10 czerwiec 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



Treść:

Prenumerata miesięczna 1.— złoty



W królestwie kwiatów

San Remo.

Po zaśnieżonych Alpach zuryskich, po mglistym i chłodnym Berlinie — powitało mię San Remo powodzią kwiatów i słońca, słońca i kwiatów.

Kwieciste klomby i krzewy na skwerach i w parkach publicznych, kwitnące drzewa w sadach; plantacje róż, goździków i lewkonij na zboczach okolicznych wzgórz, istne lasy przekwitającej już mimozy poza murami ogrodów.

Kwiaty w witrynach sklepowych, kwiaty w koszach przekupniów ulicznych, kwiaty na rynku.

Cięte kwiaty rozwożą małe osiołki, niezgrabne muły i ciężkie konie tutejsze. Na „Mercato dei Fiori" fiołki i konwalie tak pachną, że się zawrotu głowy dostaje.

Mijasz autobus naładowany kwiatami, natrafiasz na drugi, trzeci... Kwiaty, kwiaty i jeszcze raz kwiaty! Eksport kwiatów na całą Italię i za granicę. San Remo żyje z kwiatów, no i oczywiście z przyjeżdżających to królestwo kwiatów oglądać cudzoziemców.

Na Corso Imperatrice, pięknej promenadzie nadbrzeżnej, gra muzyka; na rozstawionych frontem do morza leżakach odbywa się namiętne „słońcowanie". Zgromadziła się tu publiczność nie tylko z całej niemal Europy, ale nawet i z Ameryki. Krzyżują się powitania: „Wie gehts?" „Comment ça va?", „How do you do?" i nasze swojskie: „Moje uszanowanie!", nie mówiąc już o włoskim: „Come stai?".

W tym sezonie przeważają naturalnie Niemcy, którzy w zaprzyjaźnionej Italii czują się jak u siebie.

Ogólne zainteresowanie dam niemieckich budzi żona marszałka Goeringa, nie tyle swą urodą, ile swymi toaletami. Atrakcją dla moich rodaków jest pobyt tutaj pana Dunikowskiego, niefortunnego fabrykanta złota...

Bije południe; muzyka przestaje grać; publiczność powoli zaczyna rozchodzić się. Wstaję i ja z mego wygodnego leżaka — trzeba się trochę przejść przed lunchem.

Mijam pawilon, gdzie przed chwilą grała orkiestra, bar „Flora", skręcam na najbliższe Corso Matuzia i staję przed miniaturowym, biało tynkowanym kościołkiem o strzelistych wieżyczkach. Co za niespodzianka! — Napis włoski głosi, że jest to „chiesa cattolica romana N. S. di Monte Chiaro" (Matki Boskiej Jasnogórskiej), a tuż obok napis polski.

Wchodzę: w głównym ołtarzu piękny obraz Matki Boskiej Częstochowskiej otoczony wotami, w bocznych — figury św. Józefa, św. Antoniego, św. Rocha, św. Ekspedyta. Kilka obrazów świętych, między którymi góruje swą wielkością św. Teresa od Dzieciątka Jezus, parę tablic pamiątkowych.

Nad drzwiami wejściowymi zwraca uwagę znany obraz (oryginał) Styki: „Quo Vadis Domine?".

Miłe wrażenie kościołka potęguje moc kwiatów.

Przed obrazami płoną świece. Sprzedaje je pucołowaty aniołek w różowej sukience z czerwoną puszką w rączkach.



San Remo powitało mnie powodzią kwiatów...

Na Corso Imperatrice gra muzyka.



Młoda Włoszka z dzieckiem podchodzi do stolika, wrzuca monetę do puszki; aniołek kiwa z podziękowaniem główką, a potem wygrywa jakąś melodię.

Pani osadza zapaloną świecę na lichtarzu; zachwycona dziewczynka przygląda się figurce aniołka i woła: — ancora, ancora! (jeszcze, jeszcze!).

Do kościoła przylega obszerna biała plebania, w pięknym ogrodzie z widokiem na morze. Na murach orzeł polski i napis: „Polonia".

— Posso parlare col reverendo? (Czy mogę mówić z księdzem?) — pytam zakrystiana. — Tak, zaraz wyjdzie — odpowiada po włosku — a może pani Polka? — I rozmowa toczy się już w języku ojczystym.

Wychodzi do mnie sędziwy kapłan: ruchy niemal młodzieńcze, rysy pełne życia i energii, nie! stanowczo nie wygląda na swoje 76 lat i na przebyte ciężkie lata tułaczki!

Proszę o mały wywiad.

— Jestem uciekinierem z carskiej jeszcze Rosji — powiada — za moją działalność katolicko-patriotyczną, za budowę kościołów na kresach litewskich zostałem zesłany przez wszechwładnego wówczas Stołypina w głąb gubernii Jarosławskiej *). Udało mi się zbiec do Krakowa, stamtąd wyjechałem do Francji i Włoch.

Dowiaduję się, że jest tu dwóch księży. Polaków z Litwy: ks. kanonik Józef Borodzicz, założyciel i fundator kościołka i ks. Antoni Korybut Daszkiewicz, młody proboszcz, niedawno przybyły z Korsyki (z Coggio).

— Budowę kościołka w San Remo rozpocząłem w pierwszym roku wojny światowej. Ale rząd rosyjski i za granicą nie dał mi spokoju, wpływając na władze tutejsze, by mi wzbroniły budowy kościoła polskiego.

Ówczesny konsul rosyjski w Rzymie domagał się, bym zamalował Białego Orła i napis „Polonia" na plebanii; wysiedlono mię nawet chwilowo z San Remo.

No, ale wytrwałem... i, jak pani widzi, mamy tu na Riwierze włoskiej małą Częstochowę, tylko, że jest rzeczywiście „mała".

I zwierza mi się niestrudzony kapłan ze swym gorącym pragnieniem rozszerzenia kościołka: zbudowania kaplicy św. Andrzeja Boboli, którego relikwie sprowadzone z Rzymu znajdują się w głównym ołtarzu kościoła.

— Czy ksiądz kanonik pobiera jakie subsydia na kościół?

Ksiądz Borodzicz uśmiecha się dobrotliwie.

— Subsydia... O tak! Aniołek zbiera... Widziała go pani?

Sprowadziłem tę figurkę z Paryża. Melodie, które wygrywa są to kolędy francuskie. Aniołek sprzedaje świece, aniołek kwestuje...

Kościołek, dzięki swemu położeniu przy głównym corso i dzięki aniołkowi, który jest ulubieńcem dzieci, cieszy się liczną frekwencją. Otwarty od wczesnego rana do późnego wieczora. Przychodzą do nas nie tylko katolicy, ale i inowiercy, zwłaszcza prawosławni, gdyż tutejszy „batiuszka" zamknął cerkiew i przeniósł się do Mentony.

Rozmowa toczy się w zakrystii; przez uchylone do kościoła drzwi dochodzą dźwięki znanej mi już melodii.

— O! słyszy pani jak aniołek gra? Aniołek zbiera...

A. Hlasko Pawlicowa



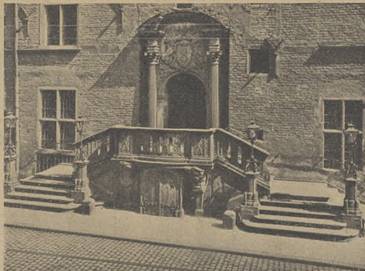
Na „Mercato dei Fiori" kwiaty tak pachną, że się zawrotu głowy dostaje.



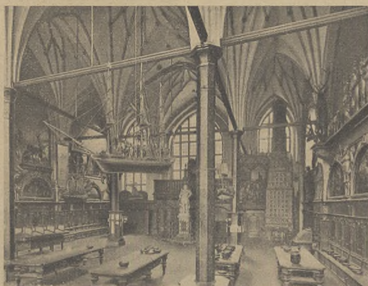
Staję przed miniaturowym, biało tynkowanym kościołkiem...

---

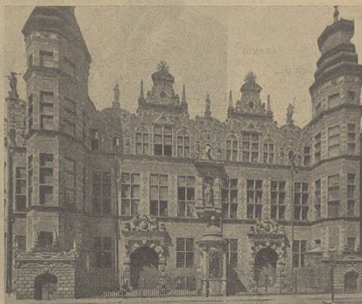
*) Działalność swą na Wileńszczyźnie i w Rosji opisał ks. Borodzicz w swych pamiętnikach p. t. „Pod wozem i na wozie". Chrzanów 1911.



Wejście do ratusza. Strona południowa.



Wnętrze dworu Artusa.



Arsenał gdański.

Polski Gdańsk

Jest taka piękna śląska legenda o Wiśle — bogince, która ma siedzibę u źródel Czarnej Wisełki, hen, na zielonych stokach Góry Baraniej. Boginka Wisła, pani rzeki swoim nazwanej imieniem, codziennie rano, z pierwszym promieniem słońca, wysyła z biegiem swych wód ptaka, który, wracając wieczorem, przynosi swej pani wieści o ludzie, żyjącym u ujścia rzeki, o Gdańsku. Ptak ten dzisiaj dla nas oznacza myśl każdego Polaka, która leci codziennie z miłością i troską do naszego miasta, do polskiego Gdańska. Nie chcemy na tym miejscu pisać artykułu politycznego, ani nie jest naszym zamiarem wszczynanie raz jeszcze toczącej się od lat, a ostatnio szczególnie zaostrzonej i sprowadzonej z kart pism na ulicę, polemiki polsko-niemieckiej i niemiecko - polskiej o Gdańsku. Chcemy tylko przypomnieć sobie o *polskim* Gdańsku. O tym, co było i jest w nim polskie, z Polski wyrosłe, z Polską związane i co polskie musi pozostać na zawsze.

Z chłodnego, zielonego Bałtyku wyłonił się przed wiekami piaszczysty pomorski brzeg. Długo stał pusty, szumiący sosnami i płytką przybrzeżną falą, samotny, piękny, tylko Bogu oddany. Po tym przyszedł człowiek. Kim był ten pierwszy jego mieszkaniec przed pięciu i więcej tysiącami lat, nie wiemy. Zostawił po sobie w ziemi pamiątki — kamienne siekierki, kobiecą ozdobę z bursztynu. Im bliżej naszej epoki, tym więcej tych znalezisk, przedmiotów z brązu, skorup, naczyń. A wszystko kultura prasłowiańska, łużycka. Są też i obce rzymskie, arabskie, północnych Wikingów znaleziska. To ślady stosunków handlowych z tymi, których przygnało tu pragnienie „jantaru" — złotego bursztynu. Pierwszą wiadomość o Słowianach przekazali Rzymianie: Pilniusz Starszy, Tacyt, najwięcej geograf aleksandryjski Ptolomeusz, który umieszcza Słowian w dorzeczu Wisły i nad Bałtykiem. Jedno z plemion słowiańskich, Pomorzanie, bardzo wcześnie zaczęło sobie organizować małe państewka. Ale już pierwszy historyczny władca Polski w 972 roku jednoczy pod swym berłem Pomorzan i daje Polsce upragniony morski brzeg. Od Polski też, ze świętym Wojciechem na czele, Pomorze otrzymuje światło wiary. W „Żywocie św. Wojciecha" po raz pierwszy pojawia się nazwa Gdańska, w łacińskim rękopisie brzmiąca „Gyddanzc". Ale już w 1148 r. w bulli papieskiej czytamy „Gdańsk". Była to wtedy obronna osada rybacka i handlowa z gródkiem książęcym, do której już od XIII stulecia napływać zaczęli bogaci kupcy zachodni, gdzie pojawiły się wkrótce wspaniałe klasztory i kościoły. Ale szybko pojawia się pod bokiem Piasta gdańskiego niebezpieczny wróg — Zakon Krzyżacki. Z drugiej strony snuje spiski potężny margrabia brandenburski. Dla-



Kościół N. M. Panny.

tego też mądry książę pomorski Mściwój w r. 1282 oddaje dobrowolnie swe dziedziny siostrzeńcowi swemu, księciu Wielkopolski Przemysłowi II. Ten akt, dokonany w Kępnie 15 lutego 1282 roku to trwałe i prawne związanie Gdańska z Polską, to nasz tytuł do prawiecznej własności gdańskiej słowiańskiej ziemi. Ale różne dalej polski Gdańsk przechodził koleje. Uroczyście objęty przez króla Władysława Łokietka, już w 1308 roku, po straszliwej krzyżackiej rzezi Polaków ,zostaje wydarty przez Zakon. Do 1457 roku żyje w krzyżackiej przemocy. Wtedy przychodzi po długiej walce Kazimierz Jagiellończyk, król wybawiciel. Zaczyna się dla Gdańska złoty okres rozkwitu pod berłem Rzeczypospolitej, trwający aż do rozbioru w 1793 roku. Nie obyło się przez ten długi czas bez niewielkich zgrzytów, głównie na tle religijnym powstałych, ale Orzeł Biały z dumą i miłością panował miastu. Złote to były czasy dla polskiego miasta, które w patrycjacie najbogatszym, wśród kupców i wielkich właścicieli miało obcokrajowców, przybyszów z Zachodu, wiernych Polsce i Polsce oddanych, ale z krwi obcych. Ludność kaszubska, tutejsza, uboższa, spychana była na dalszy plan przez cudzoziemskich bogaczy. Tak powstał przez wieki Gdańsk: miasto o niemieckiej przeważnie ludności, o słowiańskim imieniu, na słowiańskiej ziemi, żyjące dobrami Polski i Polsce przynależne. Gdańsk to bił na swych złotych dukatach swój herb i podobizny polskich królów i pisał na nich „Pod opieką Opatrzności i Orła Białego Gdańsk bezpieczny". On na ratuszu umieszczał złotą postać Zugmunta Augusta i w dwa wieki później pisał „Oby wróciły nasze złote polskie czasy". On wreszcie, wśród innych pamiątek i kościołów, wzniósł najtrwalszy, niezaprzeczalny dokument polskości Gdańska — dwór Artusa. Dwór Artusa sięga XIV wieku. Była to siedziba zebrań korporacyji kupieckich, które się organizowały na zasadzie narodowości, a wszystkie były sobie równe.

Dwór Artusa to gotycka piękna budowla z renesansowym szczytem. Na froncie medaliony króla Zygmunta III i królewicza Władysława, na drzwiach wejściowych orzeł polski, a wnętrze pełne polskich pamiątek. Jest św. Krzysztof z Dzieciątkiem i św. Jerzy, galerie królów polskich, liczne orły polskie. Te same pamiątki widać w kościołach, klasztorach, na płaskorzeźbach, nagrobkach, bramach miejskich. Dziś te pamiątki usuwa świętokradczo niemiecka ręka, która chce rządzić w wolnym od czasu wielkiej wojny mieście, mieście z Polski wyrosłym, Polską żyjącym, Polsce koniecznym. Dziś Gdańsk ma narzucony niemiecki charakter, bo sztucznie go stworzono w ubiegłym stuleciu. Dziś Gdańsk jest urzędowo niemiecki, tego nie zaprzeczamy, ale polski sam w sobie, polski od wieków i Polska go sobie wydrzeć nie pozwoli nawet za cenę krwi. *mgr J. K.*



z książką w przyjaźni

Przeorywanie życia w jego najpowszechniejszych skibach jest dziś już nie tylko tendencją wielkich pisarzy, ale jakby nakazem mody, któremu kornie poddają się wszyscy ludzie pióra w pogoni za tak zwanym rezonansem wśród szerokich mas.

Aby szarość życia ludzkiego uchwycić w naturalnych barwach o tysiącach odcieni, aby temu powszedniemu życiu nadać patos cierpienia, które jest, które krzewi się wszędzie, ale obok którego tak łatwo jest przechodzić obojętnie, bo to cudze cierpienie, nie nasze, trzeba być pisarzem niepośledniej miary serca i talentu. O ukazanie powszedniego cierpienia ludzi wsi w wymiarze pojęć ogólnoludzkich pokusił się **Władysław Dunarowski** w książce p. t. **„Ludzie spod miedzy"** (nakład „Roju" 1939 r.). Nie jest to w ścisłym znaczeniu powieść. Raczej jest to szereg **momentów psychologicznych**, zaobserwowanych i utrwalonych pieczołowicie przez autora, które, jako zamknięte obrazy, posiadają tę łączność między sobą, że dotyczą ludzi jednego środowiska i że poszczególne postacie przewijają się jako powtarzający się motyw w szeregu oddzielnych obrazów.

„Ludzie spod miedzy" to książka dokumentująca jasno i wyraźnie, że wyposażenia duchowe człowieka, jego uczuciowa pobudliwość, chłonność umysłu są jednakowo obdzielone przez naturę „pod miedzą", czy w wielkich miastach, u szczytów, czy wśród nizin. Tylko warunki wzrastania kształtują nieodwołalnie i nieubłaganie późniejszy typ człowieka, który w danych warunkach się wychowuje.

I dlatego twardość polskiego chłopa, nieufność, nawet chytrość i sobkostwo a także wewnętrzne czasem nieuświadomione poczucie jakiejś nieokreślonej krzywdy, która mu się dzieje, są wytworem tych warunków wychowawczych, w których dusza tego chłopa kształtowała się i wzrastała.

W książce Dunarowskiego przeplatają się z zadziwiającą prostotą i zgodliwością momenty o głęboko lirycznym podłożu, jak pojenie wodą przez małego Jędrka umierającego rosyjskiego żołnierza, który „niby Moskal, a przecież tak gadał, jak matka, ojciec, jak wszyscy z tej wsi", z momentami niesamowitej grozy. Bo oto ten sam Jędrek, który po zakopaniu moskiewskiego żołnierza ustroił mu grób krzyżykiem katolickim i wiankiem z jedliny, widział jak ojciec koniem zaprzężonym do sznura wydziera trupy poległych z łona ziemi, aby je poprzewlekać do ogólnego dołu pod lasem.

Wrodzone miłosierdzie chłopca i głęboko zakorzenione uczucie poszanowania zmarłych, te dwa piękne szlachetne przymioty duchowe, o wartościach ogólnoludzkich, z latami w Jędrzeju zanikają, nie tylko przez nikogo nie rozwijane, a na odwrót niszczone i wypaczane przez bezkompromisowość warunków wychowania. Ostaje się w Jędrzeju tylko wielka tkliwość do dzieci, do wybranej Hanki.

Hanka to też jedna z cichych ofiarniczek szarej życiowej powinności i obowiązku. Umiera jak żołnierz na stanowisku, urodziwszy któreś z rzędu dziecko i narawszy się w „obejściu domowym" do ostatnich sił.

Barwny jest kalejdoskop typów i życiowych codziennych wydarzeń, zebranych przez autora. Z coraz innego mejsca pada światło myszkującego reflektora i odsłania coraz to inne zagadnienia współczesnej wsi, wsi, której ciszę zmącił wiew idący od południa od potężniejącego COPu, już wyczuwalnego gdzieś tam z dala.

Bez wątpienia jednak cała uwaga Dunarowskiego skupia się na człowieku i poprzez jego pryzmat autor każe czytelnikowi oglądać dokonujące się społeczne przeobrażenia.

Poza Hanką, która cieszy się bezpośrednią troską i sympatią autora, jest jeszcze druga wyróżniona przez niego postać — to Florek. Florka życie przesuwa do drugiej klasy społecznej, o stopień wyższej od tej, z której wyszedł.

I tam na wstępie Florek, jako nauczyciel ludowy spotyka się z całą przewrotnością natury ludzkiej, z całą nieukrywaną przewagą zręcznej gry życiowej nad uczciwą postawą psychiczną człowieka-jednostki, człowieka, który nie umie obronić się przed inwazją nieprzychylnych pozorów, bo czuje się bezbronny swą głęboką, niefałszowaną prawością. *M. Ankiewiczowa*

Zwiedzajmy wystawę „Świat Kobiety“

Dnia 25 bm. o godz. 12-ej w południe w salach Resursy Obywatelskiej w Warszawie nastąpiło uroczyste otwarcie, zorganizowanej przez Związek Pracy Obywatelskiej Kobiet, Wystawy „Świat Kobiety“. Aktu otwarcia dokonała Pani Prezydentowa Maria Mościcka w towarzystwie p. ministra Kościałkowskiego przecinając tradycyjną wstęgę.

Na otwarcie przybyli liczni goście: pani Marszałkowa Piłsudska, p. wicem. Przemysłu i Handlu Sokołowski, senatorka Berbecka i Szelągowska, p. ministrowa Kalińska, szereg przewodniczących organizacyj kobiecych oraz wybitne działaczki społeczne. Niezależnie od przedstawicielek świata kobiecego na uroczystości reprezentowani byli liczni przedstawiciele sfer parlamentarnych, prasa stołeczna i korespondenci pism zamiejscowych oraz zaproszeni goście.

Otwartą 25 maja wystawę „Świat Kobiety“, odwiedziło w ciągu Zielonych Świąt z górą 6.000 osób. Zależnie od osobistych zainteresowań każda Pani, ale też i większość Panów, znaleźli na niej coś specjalnie ciekawego i godnego zobaczenia.

Przede wszystkim oglądamy Salon sztuki, gdzie, oprócz dzieł malarskich, rzeźbiarskich oraz grafiki, znajdujemy również artystyczne tkaniny itp.

Wspaniała rzeźba, przedstawiająca Marię Curie-Skłodowską, dłuta Ludwiki Nitschowej — góruje nad całym pawilonem sztuki. Popiersie Marszałka Śmigłego Rydza (dzieło Sługockiej) — uderza nas niezwykle mocnym i zwartym wyrazem. Gipsowe akty, których twórczynią jest znakomita rzeźbiarka Olga Niewska — przykuwają uwagę zwiedzających. Pełna wyrazu jest niewielka rzeźba p .t. „Ptaki odlatują“ (praca Jędrzejewiczowej). Poza tym widzimy dzieła Marii Kwietniewskiej, Dąbrowskiej, Kwiatkowskiej, Laskowskiej i Magdaleny Gross.

W dziale grafiki oglądamy drzeworyty Goryńskiej, Krzyżanowskiej, Zalewskiej, Luby Dymitrow i barwny drzeworyt Cukierównej, oraz akwaforty i akwatynty Wolskiej-Berezowskiej, Pacanowskiej i innych.

W dziale malarstwa wyróżniają się dekoracje do „Pana Tadeusza“ z wycinankami z kolorowego papieru, „Wnętrze kaplicy“ — pełne wyrazu i skupienia — Wysockiej i wiele innych, których niesposób wyliczyć, a które wywierają głębokie wrażenie ze względu na temat (jak np. „Pogrzeb dziecka“ Simon Pietkiewiczowej) i technikę wykonania.

Przechodzimy do działu dydaktyczno-społecznego, w którym znajdują się stoiska: Związku Pracy Obyw. Kobiet, Patronatu nad Więźniami, Związku Rezerwistów, Rodziny Policyjnej, Związku Pań Domu (specjalnym powodzeniem cieszy się skrzynia-spiżarnia gazoszczelna, z zapasami dwutygodniowymi na wypadek nalotu gazowego, oraz interesujące wykresy z dziedziny racjonalnego odżywiania, z wykazaniem odpowiednich składników odżywczych, projekty na praktyczne i estetyczne urządzanie mieszkań itp.). Dewiza: „umiemy być przygotowane“ — znalazła tu szerokie zastosowanie.

Ciekawie i estetycznie urządzone jest stoisko „Pań rodziny rzemieślniczej“, z którego wykresów dowiadujemy się, ile procentowo kobiet zajmuje się rzemiosłami i jakimi. Organizacja Harcerska, oraz Związek Straży Pożarnych bogato zaprezentowały swój dorobek. W dalszym ciągu oglądamy stoisko oraz tablice z wykresami statystycznymi Stow. Kobiet z Wyż. Wykształceniem, potem barwnie i bogato wystawiony przemysł huculski, a więc: hafty, kilimy, ceramikę, wyroby z drzewa itp., następnie meble różnych firm, firanki, porcelanę, naczynia do gospodarstwa mlecznego itp.

Przechodząc przez udekorowane schody do działu wydawnictw widzimy na pierwszym planie estetyczne i efektowne stoisko „Bluszczu“. Stoisko dzieli się niejako na dwie części, historyczną i aktualną. Koło stolika zarzuconego pismami Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz“ gromadzą się licznie Panie, przeglądając je i zapoznając z niemi bliżej. Jest przecież w czym wybrać, chociaż czasem trudno się zdecydować, gałązka skromnego „Bluszczu“ zakwitła bardzo rozmaitymi kwiatami. Z pierwotnego pnia wystrzeliły przecież „Kobieta w świecie i w domu“ — „Praktyczna Pani — Dobra Obywatelka“ i pismo poświęcone specjalnie robotom ręcznym „Ja to zrobię“ i dwutygodnik przeznaczony dla matek „Dziecko i Matka“.

Na uwagę zasługuje stoisko Czerwonego Krzyża, gdzie, prócz wzorowej apteczki, maski gazowej itp., oglądamy szereg cennych broszurek z dziedziny medycyny popularnej, ze wskazówkami, jak zachować się w razie nalotu, jak ratować zagazowanych, na czym polega pierwsza pomoc w różnych nieszczęśliwych wypadkach itd.

We wspaniale urządzonych stoiskach kosmetycznych i perfumeryjnych podziwiamy najnowsze kremy, róże, mleczka, pudry itp. Stoisko z próbkami soków, wytłaczanych ze świeżych roślin, których używanie ma zapobiegać starzeniu się organizmu — cieszy się ogólnym zainteresowaniem. Następnie podziwiamy prześliczne jedwabie milanówkowskie, tkaniny zaolziańskie, płótna, lny, skóry wężowe, futra, wzorowo urządzony kredens kuchenny, piękne wanny, piecyki gazowe, odkurzacze elektryczne, imponujące stoisko K. K. O. itd. itd.

Rzeźnia Miejska przedstawiła sposoby przechowania i zabezpieczenia mięsa przed gazami trującymi.

Stoiska z niektórymi artykułami spożywczymi, wynalazkami, konserwami, zabawkami itp. cieszą się jak zawsze wielkim zaciekawieniem zwiedzających wystawę.

Mam wrażenie, że brak było stoiska, któreby zobrazowało działalność i obowiązki kobiety specjalnie na wypadek wojny. Byłoby to naprawdę „Signum temporis“!

W każdym jednak razie całość wystawy sprawia wrażenie bardzo dodatnie, zarówno pod względem estetycznym, jak i racjonalnego i celowego rozplanowania zebranego materiału, który z najamia społeczeństwo z zamiłowaniami pracą i dorobkiem twórczym kobiety polskiej w każdej dziedzinie życia.

Na czas trwania wystawy przewidziane są pogadanki, recitale muzyczne, oraz rewie mody.

A. Dolnicka



ist z Warszawy

Kochana Marychno!

Nareszcie odetchnęłam z ulgą! Od dawna już chciałam się wybrać na „Brata marnotrawnego“ Oskara Wilde'a do teatru Małego i wiecznie mi coś przeszkadzało, tak że projekt zobaczenia tej sztuki odsuwał się wbrew mojej woli z tygodnia na tydzień. Ze strachem liczyłam cyfrę przedstawień: pięćdziesiąt... osiemdziesiąt... sto... sto dwadzieścia... sto czterdzieści... bałam się, że mi sztuka ucieknie z afisza i ciągle nie mogłam się wybrać. Teraz nareszcie uspokoiłam się. Przedwczoraj byłam w teatrze Małym, widziałam „Brata Marnotrawnego“ i mogę Ci o nim napisać.

To śliczna sztuka, Marychno. Autor „Portretu Doriana Grey'a“, osławiony Lord Paradoks, błyszczy w „Bracie Marnotrawnym“ wszystkimi urokami swego pióra i talentu. Właśnie „błyszczy“, bo nie umiem znaleźć lepszego określenia na te fajerwerki stylu i dowcipu, którymi bez przerwy lśni się „sztuka salonowa w trzech aktach pod tytułem Brat Marnotrawny“. Cieszę się, że choć raz mogę Ci dziś dokładnie opisać treść sztuki, wrażeniami z której dzielę się z Tobą, bo wiem, że tej komedii nie znasz. Wszystkich paradoksów i dowcipów nie potrafię Ci powtórzyć, ale choć mniej więcej poznasz z mego listu tę zachwycającą sztukę.

Młody bohater komedii, lord o pięknym imieniu Aldżi ma zabawną srogą ciotkę Augustę, śliczną naiwną siostrę cioteczną Gwendolinę i przyjaciela ze wsi Dżeka. Dżek na wsi prowadzi poważne cnotliwe życie, jest bowiem opiekunem osiemnastoletniej Cesi, a obowiązki te nakładają na niego konieczność nienagannego zachowania. Ponieważ jednak „wujcio Dżek“ (jak go nazywa Cesia) jest mężczyzną młodym i skłonnym do zabaw, wymyślił sobie w Londynie „marnotrawnego brata“ imieniem Ernest, lekkomyślnego cygana, którego musi często odwiedzać. Poważny Dżek w Londynie zamienia się w swawol-

nego Ernesta i w ten sposób prowadzi wesołe, niewinne zresztą „podwójne życie". Jest „bemberystą" podobnie jak Aldżi, który jest wynalazcą terminu „bemberyzm". Aldżi sobie wymyślił chorego przyjaciela—kalekę, nazwiskiem Bembery, który choruje bardzo często i to właśnie wtedy, gdy Aldżi chce się wykręcić z jakiegoś niemiłego zajęcia. Instytucja „bemberyzmu" pomaga więc wydatnie obu przyjaciołom w prowadzeniu miłego życia.

W Londynie Dżek, znany tu jako Ernest, kocha się w siostrze ciotecznej przyjaciela Gwendolinie i oświadcza się jej. Przy oświadczynach dowiaduje się jednak ku swojej rozpaczy, że Gwendolina kocha go jedynie ze względu na jego romantyczne imię. „Wychowana w zasadach krótkowzroczności" panienka nie ma nic w głowie a niewiele w sercu i chce wyjść za mąż romantycznie a przy tym zamożnie. Biedny Ernest-Dżek nie widzi przed sobą innego wyjścia, jak uśmiercić fikcyjnego brata Ernesta, samemu zmienić imię z Dżeka na Ernest (to jedyna rękojmia szczęścia małżeńskiego) i ożenić się z Gwendoliną. Zezwolenie na ślub zależy jednak nie od panny, ale od mamy, którą jest w tym wypadku dowcipna i sroga ciotka Augusta. Ciotka Augusta bierze kandydata do ręki córki na spytki. Czy pali? (jeśli tak, to chwała Bogu; „Mężczyzna musi mieć jakieś zajęcie") ile zarabia rocznie itd. I tu się okazuje, że Ernest-Dżek ma jeden straszny brak: nie ma rodziców ani żadnych krewnych, jest za to „spokrewniony z dworcem Victoria w Londynie". Lord, którego Dżek nosi nazwisko, znalazł go w przechowalni na dworcu i usynowił tak, że nie wiadomo, czyim Dżek jest synem. To wystarcza, aby ciotka Augusta zabrała Gwendolinę ze sobą, zabraniając jej widywać się z adoratorem, z którym panna zamierza jednak skrycie korespondować. Takie są perypetie pierwszego aktu, dodawszy jeszcze to, że Aldżi postanawia zrobić Dżekowi kawał — pojechać do niego na wieś, gdzie nigdy nie był, udać brata marnotrawnego Ernesta i poznać legendarną Cesię. Nie wie, że Dżek wraca na wieś w żałobie, uśmierciwszy brata.

Śliczna Cesia rozpoczyna akt drugi lekcją ze swoją guwernantką, która mimo podeszłego wieku kocha się w miejscowym proboszczu (naturalnie anglikańskim). Wyprawia ich z trudem na spacer do ogrodu, aby uchronić się przed nudną gramatyką, gdy lokaj wprowadza niespodziewanego gościa „brata Ernesta". Cesia i Aldżi w krótkim czasie zawiązują miły flirt (Cesia już dawno postanowiła się w nim kochać) i idą na śniadanie do pałacu. Na taras wraca guwernantka z kanonikiem, a po chwili przyjeżdża z Londynu ubrany w żałobę Dżek: stracił brata. Domownicy składają mu kondolencje, gdy okazuje się, że Ernest jest tutaj. Dżek musi udawać radość, a jest zły, bo nie wie, jak się wyplątać z całej awantury. Na dobitkę przyjeżdża Gwendolina. Obie panny tłumaczą sobie, że kochają się w Erneście, nie mogą się połapać w skomplikowanej sytuacji, wreszcie przyjeżdża po córkę przerażona ciotka Augusta i dzięki niej okazuje się, że Dżek jest jej siostrzeńcem. Ciotka Augusta bowiem poznaje w guwernantce Cesi dawną wychowawczynię swej siostry, która zgubiła jej syna. Synem tym okazuje się Dżek i po wielu dowcipnych przekomarzaniach kojarzą się trzy pary małżeńskie: Gwendolina z Dżekiem, Cesia z Aldżim, guwernantka i kanonik.

Śliczna komedia była ślicznie grana, w pięknych stylowych kostiumach. Ciotką Augustą była znakomita Maria Przybyłko-Potocka, Gwendolinę i Cesię grały śliczne:

Zofia Nakoneczna i Lidia Wysocka. W postaci dwóch fałszywych Ernestów wcielili się: Wojciech Wojtecki i Zbigniew Ziembiński. A w sumie to piękna, urocza, lekka, mądra komedia ten Wilde'owski „Brat marnotrawny".

W kinie, kochanie, widziałam ostatnio ładny film z Annabellą i Jean Gabin „Kochało ją dwóch". Nie jest to zdaje mi się film nowy, choć idzie na jednym z najbardziej reprezentacyjnych ekranów stolicy, ale bardzo ładny i pięknie grany, a więc w pełni zasługujący na powodzenie. Bohaterami filmu (w oryginale tytuł „Variétés") jest trio artystów cyrkowych, mała Jeanette i dwóch jej partnerów. Cała trójka, związana pracą i przyjaźnią, przechodzi ciężkie koleje cyrkowych artystów. — aktorów. Wreszcie przychodzi upragnione engagement do największego cyrku w Paryżu i wtedy wybucha dramat. W ślicznej „małej", nagle przeobrażonej z prowincjonalnej dziewczynki w elegancką damę, od razu zakochują się dwaj jej partnerzy. Je-

anette kocha jednego, ale drugi grozi, że zabije ich troje, gdy mu odmówi. Przy ich pracy o wypadek nie jest trudno.

Po pełnych napięcia scenach akrobacji, gdy walczą o miłość dwaj rywale, wzgardzony odchodzi i film kończy się dobrze, a katastrofa była tuż, tuż. Śliczny i pełen napięcia film daje możność wykazania całej skali talentu przede wszystkim Annabelli. Chyba się nie dziwisz, Maryś, że się w niej zakochał Tyrone Power? Jest piękna i pełna wdzięku.

W Warszawie mamy teraz od niedawna nowe kino „Olza", wyświetlające specjalnie filmy dla młodzieży. Nowość bardzo pożądana, bo młodzież stanowi ogromny odsetek publiczności kinowej, a rzadko ma odpowiednie programy. Kino „Olza" wyróżnia się ładną salą, ma umiarkowane ceny za bilety, a przede wszystkim dobry program. Byłam na inauguracyjnym. Wyświetlano zabawną kreskówkę Walta Disneya, wesołą jednoaktówkę z wyścigów konnych i śliczny film „Zdobywca serc", pełen wzruszeń i zdrowej sensacji. Bohaterem jego jest kilkunastoletni chłopiec, obdarzony rzeczywiście nadzwyczajnym głosem, który przechodzi najrozmaitsze, pełne przygód koleje życia. Po śmierci matki umieszczają go w sierocińcu, skąd jednak ucieka, wstępuje w cyrku — wszystko to składa się na żywą i ciekawą akcję. Dobra inicjatywa otwarcia kina „Olza" powinna wywołać zadowolenie u rodziców i nauczycieli, bo że młodzież polubi „swoje" kino, to chyba pewne.

A teraz, Marychno, przejdźmy na wystawy.

Dziś chcę Ci napisać o wystawie „Gospodarstwo domowe w czasie wojny i pokoju", jaką otwarto w Państwowym Liceum Gospodarstwa (ul. 6-go sierpnia 43). Pokazano tam wygodne i higieniczne urządzenie jednoizbowego mieszkania dla rodziny robotniczej, złożonej z czterech osób. Prowizoryczne kotary oddzielają „sypialnię" (każdy z członków rodziny ma oddzielne posłanie) od miejsca pracy domowej. W szafie na ubrania i bieliznę znajduje się w dolnej półce maska gazowa, apteczka i worek z „żelazną racją żywności" na dwa dni. Do dziennej porcji żelaznej dla czteroosobowej rodziny, zarabiającej 200 zł miesięcznie, należą: kartofle, boczek, chleb, kasze, biały ser, fasola, mąka, mleko, sól, cukier. Porcja żelazna dwudniowa zamożniejszego obywatela jest bardziej urozmaicona, zawiera konserwy mięsne i jarzynowe, suchą kiełbasę, ciasto, owoce, herbatę gorącą w termosie itd. Jednym słowem każdy znajdzie przepis według własnej kieszeni.

W kuchni pokazano bardzo ciekawy nowy „aparat węglowy", przy którego użyciu godzina gotowania w dwóch garnkach równocześnie ma kosztować dosłownie — półtora grosza. Jest także specjalnie uszczelniona szafa, w której nic się nie zmarnuje nawet podczas ataku gazowego. Piwnica jest bardzo racjonalnie podzielona na przegrody do przechowywania oddzielnych produktów. Wszystko, co jest na wystawie, tak jest obliczone, aby rodzina, składająca się z trzech osób, o dochodach 200 zł miesięcznie, mogła wygodnie mieszkać i racjonalnie się odżywiać. Ciekawa ta wystawa cieszy się zasłużonym powodzeniem.

A teraz, Maryś, czas na króciutką ploteczkę o modzie. Chcę się z Tobą podzielić pewnym milutkim i dowcipnym pomysłem, jaki właśnie znalazłam w jednym z francuskich pism. Jak wiesz, moda noszenia tzw. „pejzanek" czy chłopek to jest chusteczek wiązanych pod brodę wcale nie ma ochoty minąć. Jest wybitnie faworyzowana przez panie. Jeżeli więc która z pań nie chce nosić fabrycznej apaszki czy nawet najbardziej wyszukanej w deseniu i kolorze chusteczki, może ją sobie zrobić sama. Model, który opisuję, był wykonany w kolorze jasnego geranium. Chusteczka kwadratowa była rzadko zahaftowana białymi margerytkami w sposób, jaki był podany u nas w kursie robót ręcznych (płatek robiony jak pętelka jedną nitką). Gdzieniegdzie były rzucone luźne jakby opadnięte płatki. A teraz — pośrodku chusteczki były wyhaftowane słowa: „Il m' aime un peu..." I na każdym rogu po kolei nowy napis: „beaucoup", „pas du tout", „passionement", „á la folie". Można by też tę wróżbę przetłumaczyć na polski: „kocha, lubi, szanuje", albo dać po francusku, jak kto woli. Każde słowo było zrobione innym kolorem w cieniach, zależnych od znaczeniu słowa: un peu" miało kolor jasny, niezdecydowany jak powstająca miłość, „beaucoup" ciepły i mocniejszy, „passionement" jeszcze silniejszy, a „á la folie" w najpiękniejszej purpurze. Brzydkie „pas du tout" nie może się rzucać w oczy, a zresztą to nie dla nas, prawda? Już zaczęłam sobie robić taką chusteczkę, a może i ty Marychno pomyślisz o podobnej?

Całuję Cie serdecznie.

Twoja Lala

Czy dobrze znamy Bolesława Prusa?

„Kosiarzy trzaby z wiosek trzech
kto wie, czy jeszcze stanie...
Aby skosili i płacz i śmiech
na twoim łanie".
(M. Konopnicka).

Gdy myślimy dzisiaj o twórczości Bolesława Prusa, która w próbie czasu nie zbladła, nie okryła się patyną starości, lecz przeciwnie — utrwaliła swe szlachetne barwy i tony — to myślimy przede wszystkim o Prusie, jako o powieściopisarzu i noweliście. Tego Prusa najlepiej znamy. Faraon, Emancypantki, Lalka, Placówka, Anielka, Sieroca dola, Przygoda Stasia, Antek — kochane, znane od dzieciństwa książki, które niejedno jeszcze pokolenie uczyć będą mądrości, dobroci i miłości. Współczesnemu pokoleniu mniej za to znanym jest Prus, jako dziennikarz felietonista autor „Kronik Tygodniowych" w Kuryerze Codziennym w latach 1880—1900.

Oto leży przede mną kilkudziesięcioletni, pożółkły numer jubileuszowy Kuryera Codziennego z dnia 20 grudnia 1896 roku, który miał być wyrazem hołdu Redakcji dla Prusa w dwudziestopięcioletnią rocznicę jego działalności literackiej.

A więc śliczny wiersz Asnyka, znamy go wszyscy, ale czy wszyscy pamiętamy, że dla Prusa były pisane te strofy:

„zginą od prądów chwilowych zawiśli
za widmem sławy goniący sztukmistrze,
lecz nie zaginie siew szlachetnych myśli
i nie przepadną natchnienia najczystsze".

A potem — wspomnienia z młodości. Pisze więc Gustaw Doliński: „Nareszcie zjawił się Głowacki (1864 r.). Figura niepoczesna, szczupły, smagły, czupryna czarna, oczy przymrużone. Twarz wyrazista wąsiki sypią się, granatowe kepi, granatowy mundur uczniowski, prawy but nieco wykrzywiony". A działo się to w Lublinie w 6 klasie tamtejszego liceum. Aleksander Głowacki był tam ośrodkiem młodego życia umysłowego i towarzyskiego. Z jego to inicjatywy zaczęły wychodzić gazetki szkolne „Głos z kąta" i „Kuryer Łobuzów", z którego w pamięci kolegów zachowały się jedynie słowa krakowiaka, pióra właśnie Głowackiego:

„Jestem sobie tęgi student,
wąsy mi urosły.
Panienki się uśmiechają... —
że studenty osły".

Ody Głowackiego obiegały cały Lublin. Dziś już nikt ich nie pamięta, i nikt nigdy nie będzie wiedział, do kogo pisany był wiersz, co zaczynał się od słów:

„Pamiętasz, gdym ci jeszcze dawał imię siostry"...

A już w kilkanaście lat później... — oto jak pisze Marian Gawalewicz:

„Dziecko znajdujące w cieście rodzynek, nie uśmiechało się z taką lubością i smakiem, z jakim uśmiechał się warszawiak na widok felietonu z popularnym nadpisem „Kronika tygodniowa", wiedział bowiem, czego się po nim może spodziewać i co znajdzie w tych kilkuset wierszach druku, które go ubawią i rozśmieszą i oświecą i nauczą. Ten bigosik warszawski osolony i przypieprzony w miarę smakował mu najbardziej, bo był w swoim rodzaju literackim specjałem. Połykano go chciwie i z apetytem, nie pytając ile materiału, pracy, trudu, myśli i obserwacji trzeba było włożyć w tę potrawę, ile soli attyckiej dowcipu, ile pieprzu satyry dosypać, aby to było smaczne, strawne i — pożywne dla najszerszych warstw".

Nie umiałabym dzisiaj wskazać w naszej prasie codziennej, czy tygodniowej, podobnego działu, podobnego pióra. „Kroniki Tygodniowe" „Wiadomości Literackich", tylko tytuł odziedziczyły po wielkim ich twórcy, ale zgryźliwe i cyniczne pióro Słonimskiego nie ma nic wspólnego z językiem Prusa, który po Słowackim mógł śmiało powtórzy: „jeżeli gryzę co, to sercem gryzę". Felietony Zygmunta Nowakowskiego w I.K.C., dawne „Sztychy" Kleszczyńskiego w „Kurierze Warszawskim", Grubiński, ongiś Piotr Choynowski — wszyscy po trochu pisali niby to samo — co lat temu kilkadziesiąt Bolesław Prus. To samo — ale inaczej. Bo Prus wybiegał poza łamy gazety, nie utrzymywał się w zakreślonych granicach „Kroniki Tygodniowej", przekształcił je rychło w artykuły publicystyczno-społeczne, gdzie lekka forma i wdzięk warszawskiego bigosiku pozostały tylko zachętą do wgłębienia się w treść.

Czego chciał uczyć ludzi Prus w swych felietonach? Oto jego własna na to pytanie odpowiedź:

„Więcej nas obchodzi to, czym żywi się nasz chłop, albo robotnik, aniżeli to w jakiej sukni artystka X. występowała w „Odecie". Więcej nas interesuje przemysłowiec, który dla swoich robotników założył kasę oszczędności lub szkołę, aniżeli pierwszy tenor Opery Paryskiej. A już całkiem nie będziemy badali tego, co się ukrywa na dnie duszy Bismarka, lub na końcu podróży Gambety. Wolimy natomiast donieść czytelnikowi co dla nauki zrobił profesor Raduszewski, dla przemysłu Steinkeler czy Szajbler, dla rzemieślników p. Juszczyk, dla narodowego zdrowia dr Chałubiński, dla literatury Sienkiewicz i Świętochowski".

Credo — jasne i proste. Pozostał mu wierny Prus przez cały czas swej działalności dziennikarsko-publicystycznej.

Szczęście, użyteczność, doskonałość — oto trzy cele, zdaniem Prusa, wskazujące kierunek pochodu narodu. I tą właśnie skalą mierząc każdy objaw społeczny, musiał, rzecz prosta, zająć się w swych kronikach przede wszystkim losem tych, którzy najmniej byli szczęśliwi—rzemieślnika i chło

pa. „Jest rzeczą niezawodną — pisał — że przeciętny chłop jest zdrowszy, pomimo nędzy, od przeciętnego inteligenta, jest moralniejszy od mieszczanina i ma więcej zdrowego rozsądku, aniżeli oni obaj razem". Dużo miejsca zabrałoby wyliczanie projektów, poruszonych w kronikach, w sprawie opieki nad chłopem i rzemieślnikiem — wzywanie do zakładania ochronek, gminnych okręgów lekarskich, rozwijanie wiejskiego przymysłu, zakładania tanich kuchen, domów noclegowych, przytułków, kas pożyczkowych, szkół i spółek rzemieślniczych. Że głos autora trafiał do serca Warszawy — dowodzi fakt, że gdy w kronice majowej z 1881 roku, wezwał Prus czytelników do składania ofiar na kasy pożyczkowe dla rzemieślników, ofiarowując jednocześnie na ten cel swoje honorarium — w ciągu kilku miesięcy zebrano kilkadziesiąt tysięcy rubli. To gorące zajęcie się Prusa losem najbiedniejszych warstw Polski nie uczyniło jednak z niego demagoga i człowieka partyjnego. Szlachtę — nazywa sercem kraju, nawołuje gorąco do oszczędności, do wprowadzania ulepszeń rolnych, potępia rozrzutność, lekkomyślność i marnotrawstwo.

A kwestia kobieca? Czyż można sobie wyobrazić, aby nie zajął się nią żywotny umysł Prusa?

W roku 1879 pisze o potrzebie otwarcia w Warszawie wyższego zakładu naukowego dla kobiet. „Odwieczny rozwój cywilizacji sprawił to, że kobieta stała się i być powinna streszczeniem najdelikatniejszych, najlepszych i najszlachetniejszych instynktów natury ludzkiej, ale czyż nauka wytępia te instynkty? Kto ośmieli się twierdzić, że wiedza prowadzi do zarozumiałości, niechlujstwa, pogardy dla bliźnich, że wyklucza skromność, miłosierdzie, czystość myśli i uczuć".

Pisze te słowa ten sam człowiek, który znalazł w sobie tyle sarkazmu i dowcipu, aby stworzyć w Emancypantkach postać panny Howard, aby w jej osobie ośmieszyć cały, źle zrozumiany ruch emancypacyjny kobiet.

Zachęca Prus kobiety do zajęcia się rzemiosłem, do stworzenia sobie podstaw własnego życia i własnej wystarczalności materialnej. Zajął się też losem nieprawego macierzyństwa, podkreślając jaskrawy kontrast między udręczoną i hańbą okrytą nieprawą matką, a „chodzącym po mieście z rękami w kieszeniach i zadartą głową" ojcem.

Omówione przeze mnie tematy nie wyczerpują oczywiście całokształtu zagadnień poruszanych w „Kronikach tygodniowych". Była jeszcze przecież na wokandzie i kwestia żydowska, i fizyczne wychowanie młodzieży, i niedola zwierząt — i szereg innych, odbijało się przecież w tych szpaltach wszystko, nad czym trzeba było pomyśleć, o czym trzeba było wiedzieć.

Kroniki Tygodniowe — to dwadzieścia lat życia i twórczości Bolesława Prusa — nie znać ich — to znaczy — nie znać w ogóle Prusa. Wypowiedział się w nich bowiem, cały, bez reszty, wyraźną nicią łącząc je ze swą twórczością powieściową.

Zupełnie wyraźnie chwyta się w Kronikach motywy, które szerzej rozwijane i pogłębiane — wypływają z tłoku zdarzeń i prądu akcji powieści. Można powiedzieć, że kroniki poddają jakby melodię — powieściom i nowelom. Najlepszym przykładem tego jest „Lalka" i „Emancypantki"

Dziś — wiele projektów rzucanych przez Prusa w kronikach — mamy już wcielonych w życie. I to jest jego zza grobu zwycięstwo, to są owe kwiaty, wyrosłe na cmentarnej grzędzie, owe wreszcie trwałe życie nieśmiertelnej cząstki Jego ducha — w sercach późniejszych pokoleń.

C. Gutkowska

Z całego świata

Zebrał M. Dunin-Borkowski

SIERŻANT - KOBIETA

W amerykańskiej policji śledczej pracuje aż 5 kobiet. Najzdolniejszą z nich jest Mary Shandley, która dosłużyła się już stopnia sierżanta. Mary ma dopiero 35 lat, jest bardzo przystojna i zarabia już przeszło 20.000 złotych rocznie. Mimo tych wielkich zdawało by się walorów, dotychczas nie wyszła za mąż.

Niedawno jeden z dziennikarzy miał z kobietą - sierżantem wywiad. Pierwszym pytaniem było: czy lubi swój zawód. Otóż pani Shandley odpowiedziała, że praca w roli detektywa jest najbardziej interesującym zajęciem, jakie w ogóle zna, i że mimo iż miała kilkakrotnie możność wyjścia za mąż i nawet podobno kochała się „do szaleństwa", to wolała zrezygnować z „domowego ogniska" niż z pracy w policji. Obecnie nawet władze amerykańskie wysłały ją do Anglii celem przywiezienia pary niebezpiecznych zbrodniarzy, którzy mają być wydani sądom amerykańskim.

REWIA MODY W AFRYCE

Pewien duży dom mód wpadł na pomysł urządzenia rewii mody dla Murzynów. W jednym z miast Afryki Wschodniej w dniu „rewii" zgromadził się olbrzymi tłum czarnych obojga płci.

Przedstawiciele firmy zaangażowali kilka zgrabnych Murzynek oraz Murzynów do prezentowania „modeli". Przed oczami zachwyconych widzów przewinęła się nieskończona ilość najbardziej kolorowych, pięknie wykonanych „toalet", czyli... fartuszków na biodra.

Największe powodzenie miał wspaniały model z zielonego brokatu, zapinany na zamek błyskawiczny. U dołu fartuszek ten obszyty był kolorowymi szklanymi paciorkami.

Po pokazie pomysłowa firma sprzedała taką ilość „ubiorów", że zdecydowano się co kilka tygodni urządzać podobne rewie mody.

NAJBRUDNIEJSZE MIASTO ŚWIATA

Naturalnie, że ten nie bardzo zaszczytny rekord zdobyła Ameryka. Najbrudniejszym miastem jest Cleveland. Powodem zabrudzenia miasta jest 50.000 ton sadzy, które rocznie spadają z wysokich kominów fabrycznych na głowy biednych mieszkańców Cleveland. Szkody wyrządzane przez tak wielkie zanieczyszczenie miasta wynoszą przeszło 100 milionów dolarów rocznie. Powietrze w Cleveland jest do tego stopnia zanieczyszczone sadzami, że panowie, wybierając się do biura, mają zawsze ze sobą zapasowy kołnierzyk w teczce, gdyż już po 2—3 godzinach, biały kołnierzyk jest całkowicie czarny. Również panie domu mają prawdziwe utrapienie z sadzami. Pościel musi być zmieniana co najmniej 2 razy tygodniowo, a raz na tydzień wszystkie firanki w oknach

MALOWANE... ZĘBY

Tym razem ten ekscentryczny pomysł nie wyszedł z Ameryki, ale z Paryża. Mianowicie któregoś popołudnia zjawiły się w najmodniejszym lokalu paryskim trzy młode i bardzo elegancko ubrane panie. Ukazanie się tych trzech elegantek wywołało szaloną sensację, gdyż miały zęby powleczone kolorową emalią odpowiadającą kolorowi sukni. Jak pisma paryskie głoszą, ten ostatni „krzyk mody" miał bardzo wiele naśladowczyń i teraz coraz częściej można spotkać panie, które mają zęby powleczone emalią, której kolor harmonizuje z kolorem sukni.

NAJKRÓTSZA ULICA ŚWIATA

Najkrótszą ulicą na świecie jest bezsprzecznie ulica Stopni w Paryżu (rue de Degrés). Cała ulica składa się jedynie z dwóch domów, po jednej z każdej strony uliczki. Co najdziwniejsze, domy te nie posiadają od strony ulicy drzwi, dlatego też pewnie te dwie kamienice nie posiadają nawet numerów.

Ulica Stopni pokazywana jest turystom jako jedna z osobliwości Paryża.

ORKIESTRA SKŁADAJĄCA SIĘ Z 32 MAŁP

Coś podobnego wydarzyć się może jedynie w Ameryce, kraju wszelkich najbardziej nawet niedorzecznych możliwości. Pewien właściciel menażerii w Chicago wytresował 32 małpy do tego stopnia, że nauczył je grać na bębnach i trąbach. Z tą oryginalną orkiestrą objeżdża różne miasta amerykańskie. Nie trzeba dodawać, że koncerty te cieszą się szalonym powodzeniem. W krótkim czasie właściciel zebrał gruby majątek, ale mimo to nie pozyskał uznania w oczach krytyków muzycznych, bo ci twierdzą, że małpy, mimo że grają dosyć dobrze, ale nie mają zupełnie wyczucia taktu i słuchu.

Jadwiga Korzeniowska

„Aż do śmierci"... 6)

Powieść

V.

Zbigniew uprzedzony depeszą czekał na matkę żony w otwartych drzwiach swej rezydencji.

Na dziedzińcu cukrowni wrzał zwykły ruch. Kampania dobiegała końca. Była tego roku pomyślna i dobrze wróżąca.

Lecz twarz dyrektora nie jaśniała pogodą, jak ten piękny dzień zimowy. Zmęczone jego oczy i głębokie zmarszczki na czole mówiły za siebie.

Pani Marcelina ze swym łagodnym półuśmiechem uściskała zięcia i trzech chłopców, którzy stłoczyli się na ganku, hałaśliwie witając babunię.

Lucjan z robioną powagą podawał rękę wujowi i kolejno dzieciom. Chłopcy byli zrazu odurzeni takim witaniem, ale parsknęli śmiechem i pociągnęli do siebie uroczystego kuzyna.

— Bardzo mamie dziękuję za te odwiedziny — rzekł Zbigniew basowym głosem i pochylił przed niedużą postacią teściowej potężny swój tors.

Zaraz podano obiad. Pani Marcelina siedziała na prezydialnym miejscu, ale gospodynią domu była hoża panna Lunia, która z autorytetem trzymała panowanie nad rozbawioną dziatwą i nad podającą do stołu służbą. Rządziła też trochę panem domu, który był jej kuzynem i mówiła mu poufale po imieniu.

Obiad był doskonały, stół ładnie nakryty, a Zbigniew, widząc, że wszystko idzie jak z płatka, spoglądał z uznaniem na młodą kobietę tak dobrze wywiązującą się z zadania.

Pani Marcelina musiała przyznać, że w tym domu fala zamknęła się nad Natą bez bólu i tragizmu.

Tragizm tkwił w niej samej i doznała z tego powodu takiego ściśnienia serca, że oczy przymknęła, jakby ją przytomność odchodziła.

Ocknęła się, gdy Zbigniew zapowiadał chłopcom, że mają oprowadzić Lucia po gospodarstwie, a przede wszystkim zaprezentować kuce.

— Do fabryki nie chodzić — oświadczył. — Ja sam pokażę.

Wkrótce też wstali od stołu.

Najmniejszy, Cześ, dziękując babuni, objął ją rączkami za szyję, a przytuliwszy się, szepnął do ucha:

— Mamusia pojechała do Warszawy... ale wróci.

To zwierzenie tajemnicy domowej, rzeczy niewymówionej, która tkwiła jednak w myśli dziecka, a może i starszych, było jej prawie pociechą.

— Tak, tak, mój skarbie, wróci — odpowiedziała mu zcicha i przeszła do gabinetu, gdzie podano czarną kawę.

Zbigniew zwolna zapalał cygaro.

— To po wyjeździe Naty — pomyślała pani Marcelina. — Dawniej tego nie było. Ćmił papierosy, a Nacie bronił...

Po chwili Zbigniew odezwał się:

— Mama jest bardzo dobra, a Nata i ja bezwzględni brutale, że tak ranimy to poczciwe serce. Ale inaczej nie mogło być.

Pani Marcelinie rozwiązały się nagle usta.

— Mój drogi Zbysiu! — zawołała. — Co się wam stało? Kto z was winien? Przecież to nie jest niedyskrecją z mej strony wchodzenie do duszy z kaloszami, jak teraz mówią wulgarnie. Wszak pozwalasz, abyśmy pomówili o waszym postanowieniu?

— Oczywiście, mama wszelkie ma prawo pytać mnie. Ale czyż Nata nie mówiła.

— Nie, prócz tego, że jesteście zgodni na tym jednym punkcie, aby się rozstać.

— Już rozstaliśmy się — odparł. — Nie od wczoraj.

Mimo lekkiego uśmiechu, jakim pokrył te słowa, nie zatarł nuty goryczy i obrażonej męskiej dumy.

— Dlaczego?... — spytała.

Zbigniew namyślał się chwilę. Spojrzał na czystą, beznamiętną twarz świekry, na jej czoło gładkie, dziewicze, tak przypominające mu Natę z pierwszych lat miłości i zawahał się.

Tyle przeżyła sama tyle starała się zrozumieć z życia, które ją otaczało, a jednak wydawała się obca temu życiu. Z innej planety czy z innej epoki.

Wreszcie odpowiedział:

— Zmysłowy pociąg minął i nie było go czym zastąpić.

Pani Marcelina spuściła oczy. Oburzenie chwyciło ją za gardło, a nie chciała niebacznym słowem zrazić sobie Zbigniewa. On też zdawał sobie sprawę, że wyrządził jej niezmierną przykrość, wyrażając się tak szczerze. Przypomniał, że Nata to samo dała matce do zrozumienia.

Bo naprawdę ,cóż innego mogli oboje powiedzieć.

— Nuda... i koniec wszystkiemu — podjął po chwili.

W sercu matki gotowało się.

Więc nie jakiś kataklizm, nie poryw namiętności, tylko szarzyzna życia rozdzielała ich. Jacy potworni egoiści, jakie słabe charaktery, trzciny na wietrze!

A jedno z tych dwojga to była Nata, wychowana przez nią i przez wszystkie tradycje rodzinne. Taka pewna, czysta, niewzruszona i to tylko na dziesięć lat wystarczyło!

— Chciałabym tak wiele z tobą, Zbysiu, obgadać, a nie wiem od czego zacząć! — zawołała.

— Moja mamo — rzekł serdecznie. — Wszak po to zeszliśmy się tutaj. Postanowiliśmy z Natą, że do ostrych starć między nami nie dojdzie, więc i z mamą możemy rozmawiać spokojnie.

— Wiesz — zaczęła żywo — jabym wolała może na ostro się pokłócić, a potem czule pogodzić. Najgorsza taka zupełna obojętność. A jednak przysięgaliście miłość aż do śmierci.

— Właśnie przyszła śmierć naszej miłości — rzekł gładko. — Nata jako matka moich synów, z którymi się nie rozstanę, ma prawo do moich wszelkich względów, lecz jako kobieta jest mi zupełnie obojętna, i w tym mama ma rację, że sytuacja jest pod jednym dachem nie do zniesienia. Ja stąd wyjechać nie mogę, bo tu warsztat mej pracy, źródło dochodów, więc Nata stworzy sobie poza Karskiem samoistne życie i może będzie jej... weselej. Będę jej wypłacał alimenta i może nawet uda mi się niedługo zwrócić jej część posagu. Połowę zostawić chciała dla dzieci, i bardzo słusznie, prawda, mamo?

— Są to nadzwyczaj rozsądne plany — odparła pani Marcelina, — tylko poco spieszyć się z nimi. Może się uczucia wasze odmienią, zatęsknicie za sobą i wszystko się naprawi. Nazwijcie to czasem próby.

Zbigniew zaśmiał się jakby litując się nad naiwnością świekry.

— Nic się nie zepsuło — odparł — tylko mocno wypłowiało. A uczuć nie da się przefarbować jak płótna.

— Biedne dzieci... — szepnęła babka.

— No! no! mamo — przerwał Zbigniew, — widziałaś sama, że takie znów biedne nie są. Wesołe, zdrowe, pełne życia i zaufania do Luni, która jest im oddana całym sercem.

— Ale matkę pamiętają i tęsknią. Cześ zwierzył mi się po cichu, że mama wróci. Rzadkie to wypadki aby osoba obca zastąpiła matkę.

— A jednak Nata opuściła dzieci... — rzekł surowo. — Było to bolesne i ostateczne.

— Mogłeś nie pozwolić na szaleństwa, gdybyś dbał o nią. Mogłeś ją zatrzymać swym autorytetem. Kobiety miewają chwile słabości. Mąż dobry, rozumny ma być jej ostoją. Przed Bogiem przyrzekliście sobie pomoc obopólną. Czy ci nigdy nie przyszło na myśl, że Nata może zakochała się?

Zbigniew zaśmiał się trochę za głośno.

— Mam wrażenie, że dotąd nie znalazła w Karsku godnego obiektu. Ufajmy, że się jeszcze zakocha.

— Cóż wtedy będzie? — zawołała matka.

— Przeprowadzimy rozwód — odparł chłodno.

— Jaki rozwód? Kalwiński? — rzuciła z ironią.

— Mama zapomina — rzekł Zbigniew trochę niecierpliwie, — żeśmy z Natą postanowili rozstać się w spokoju, w sposób godny ludzi kulturalnych...

— Kultura ludzi bezbożnych, bezwyznaniowych! — zawołała pani Marcelina, tracąc panowanie nad sobą.

Na biurku zadzwonił telefon.

Rzecz tak częsta w gabinecie dyrektora wielkiej cukrowni, trafiła na rozdygotane nerwy rozmawiających.

Wzdrygnęli się oboje.

Zbigniew ujął słuchawkę i rzucił zwykłe:

— Tu Karsk... dyrekcja... Kto mówi?

Pani Marcelina pogrążona w myślach, jakby nieobecna, zrazu nie słuchała rozmowy.

Po chwili uderzyło ją, że Zbigniew, przyjmujący telefon na stojąco, nagle przysiadł, a pytania jego krótkie, nerwowe świadczyły o ważności doniesień.

— Kiedy? kiedy? — pytał po dwakroć, gdzie to było? Już jest w gazetach? — notował coś ołówkiem. — Odwieziono?... nie rozumiem... aha! — i znów zanotował.

Wreszcie nacisnął dzwonek. Wszedł służący.

— Dlaczego nie mam tu dzienników z południowej poczty? — rzekł ostro.

Pani Marcelina zauważyła zmianę w jego całej postawie. Fałdy twarzy opadły, oczy spuszczone na skrawek papieru, a prawa ręka drżała trzymając ołówek.

— Co się stało? — spytała. — Coś złego? Nata!...

Zbigniew jakby zaniemówił. Głową tylko zrobił ruch przeczący. Jednocześnie bolesne oczy podniósł ku matce.

Pani Marcelina była jak porażona. Chciała wstać z fotela i nie mogła.

W tej samej chwili służący zapukał i wszedł do gabinetu z paczką dzienników. Gdy się usunął i byli sami spytała:

— Co to znaczy, Zbysiu? — spytała patrząc błędnie.

Wtedy Zbigniew dźwignął się cały.

— Nie o Nacie, zaręczam — rzekł pochylając się nad nią. — Mamo droga — dodał i przykląkł, chroniąc ją ramieniem. — Tomasz miał ciężki przypadek w powrotnej drodze. Oboje z Polą żyją! Mamo, żyją!

Objął ją i tulił jak syn, gładził jej oszołomioną głowę i raz po raz twierdził z niezłomną wiarą:

— Żyją. Są w szpitalu ,będą żyli.

Aż zrozumiała w końcu, że spadł na nią i jej dzieci — krzyż! Nie zdruzgotał, tylko domagał się aby dźwignąć go i unieść.

— Już wiem, rozumiem — szepnęła w końcu bez łez. — A teraz, Zbysiu, daj, sama przeczytam co tam jest.

Podał jej jeden z dzienników, wskazał telegram i mężnie wzięła się do czytania. W oczach jej skakały wyrazy straszne, niepojęte: przepaść... autostrada... rozbity... wstrząs... złamanie... ratunek... poselstwo polskie... nadzieja... I znów: wstrząs... stan ciężki... nadzieja... żyją... — i tak w kółko.

— A tobie kto dał znać, Zbysiu? — spytała bez głosu.

— Pani Anna. Tam przyszła depesza od Tomasza.

— Boże mój! Od Tomasza! On sam... przytomny?...

Zbigniew porównywał wiadomości w gazetach.

— Tak ,mamo, mówiłem, żyć będą.

Tylko nie dodał w jakim stanie.

— Lucio! — krzyknęła nagle pani Marcelina i osunęła się zemdlona.

*

W nocy, wezwana przez męża telefonem, przyjechała Nata.

Zbigniew przyjął ją ze współczuciem właściwym jego poczciwemu sercu.

Mimo, że dom był oświetlony Natę spotkała przykra cisza, wśród której Zbigniew udzielał jej półgłosem wskazówek.

— Zostaniesz w moim zastępstwie — rzekł po prostu. — Dzieci śpią. Wzruszone były mocno wybuchem boleści Lucia, którego trudno było utulić. Matka ma gorączkę. Doktór nasz był i uspokaja, że stępi się na razie ostrze moralnego bólu. Reszta pociech i starań należy do ciebie. Jak wrócę będziecie miały dokładne wiadomości.

— Jedziesz? — spytała. — Czy zaraz, bo szofer mówił, że musi zdążyć na kurier...

— Jadę do Wiednia. Tomasz musi poddać się operacji, a Pola jest w sanatorium dla nerwowo chorych. Stan jej ma być niepokojący. Ktoś z nas tam być musi.

— Dziękuję ci — rzekła wzruszona. — Biedna, biedna mama.

Chciała przejść przez sień oświetloną kolorową latarnią, lecz w połowie drogi spotkała bladą, niewyspaną pannę Lunię. Dziewczyna dźwigała w ręku skórzany neseser pana domu.

— Zdaje się, że zmieściłam wszystko najpotrzebniejsze ;ale to bardzo niepraktyczny kuferek — rzekła do Zbigniewa.

Nata przywitała ją, a idąc dalej korytarzem:

— Mój podarunek ślubny dla niego — pomyślała. — Może naprawdę niemodny i niepraktyczny.

Pokoje pani Marceliny i Lucia sąsiadowały ze sobą. Zamknięto tylko drzwi od chorej.

Nata weszła do siostrzeńca, którego głowa spoczywała na mokrej od łez poduszce, a chustka jak wałeczek, zatykała nos i utrudniała oddech strudzonego płaczem chłopaka.

Odsunęła delikatnie przeszkodę. Lucio westchnął i rzucił się na drugi bok.

Paliła się tu na komodzie mdła nocna lampka.

W przyległym pokoju słychać było krzątanie się starej niani. Nata uchyliła drzwi. Jakubka zmieniała kompres na czole chorej.

Wszystko było celowo i mądrze zarządzone.

Stanęła przy łóżku matki i przyjaźnie pomyślała o Zbigniewie. Jedzie teraz nocą, nie dba na własny trud.

Na gorącą, niespokojną dłoń pani Marceliny położyła chłodne drżące usta. Jakoś było jej dobrze w domu, mimo ciężkiego ciosu.

— Wielmożny pan kazał tu posłać dla wielmożnej pani — szepnęła Jakubka, pokazując gotowe łóżko w rogu pokoju matki.

I o tym pomyślał. Wyszła po cichu aby zajrzeć do chłopców. W dziecinnej sypialni panował chłód od otwartego od góry okna i paliła się także błękitna lampka. Nata rzuciła okiem czy dzieci są przykryte. Jasną plamą odbiła się goła rączyna Czesia wysunięta z szerokiego rękawa piżamy. Nie zdążyła jednak otulić go. Panna Lunia wsunęła się jak cień i okryła go starannie kocykiem.

(D. c. n.)

O działaniu Preparatów Kosmetycznych

Kremy dzienne, które stosuje się pod puder powinny być podobnie jak kremy stosowane na noc przyrządzane na bazach niechłonnych (wspominałam już o tym w poprzednim artykule), aby wraz z nimi nie wsiąkał w skórę puder, róż i kurz. Zadaniem tych kremów jest stworzenie osłony, na której zatrzymają się wszelkie niepożądane naleciałości zewnętrzne. W ciągu dnia na skórę działają warunki atmosferyczne: słońce, wiatr, deszcz, mróz — krem dzienny musi więc i przed tymi szkodliwymi wpływami chronić naszą skórę. Dlatego w kremach dziennych spotykamy takie bazy, jak: stearyna, gliceryna, styglicyt z dodaniem składników np. światłochronnych, ściągających pory i t. p. Bazy tych kremów nie wsiąkają w skórę, ale mimo to nie tamują jej oddychania, jak np. wazelina, którą można dawać jedynie w tych wypadkach, gdy chodzi o uniemożliwienie dostępu powietrza do skóry.

Grupę oddzielną stanowią kremy złuszczające, które zależnie od systemu kuracji stosujemy: na noc, na dzień, lub dwa razy dziennie. Ich zadaniem jest całkowite odnowienie naskórka.

Przejdźmy z kolei do grupy lotionów, czyli mleczek i płynów.

Otóż ich działanie może być także nasycające, jak kremów, ale głównie będzie ono pojędrniające, osuszające i dezynfekcyjne. Mleczka używamy dwa — trzy razy dziennie do przecierania twarzy po umyciu jej wodą i mydłem i osuszeniu, lub celem właśnie umycia skóry czy odświeżenia jej w ciągu dnia. Jako substancja płynna przenikają one skórę szybko i dość głęboko, a zależnie od składników, jakie zawierają, mogą naskórek odtłuszczać, czy nasycać, dezynfekować, zwężać pory, pojędrniać i wybielać skórę.

Płyny lecznicze służą do łagodzenia podrażnień, oparzeń, (emulsje chłodzące), do niszczenia bakterii ropnych (woda rezorcynowa), wreszcie do złuszczania naskórka. Płynami tymi smaruje się twarz, pokrywa skórę, czasem robi się okłady pod ceratką.

Przy zmęczeniu, zaczerwienieniu powiek można robić ciepłe lub chłodne okłady na oczy ze specjalnych płynów odświeżających, oczyszczających oko.

Płyny toniczne — astringent, octy ziołowe i owocowe działają wzmacniająco, ożywiająco na tkankę skórną, a nawet na mięśnie. Używamy je do pielęgnacji nie tylko twarzy, ale także i szyi — szczególniej przy obwisającym podbródku, oraz biustu, gdy chodzi o skórę wybitnie zwiędłą, zwiotczałą. Płyny te dodaje się do wody, przeważnie zimnej, którą można natrzepywać, nacierać czy opłukiwać twarz, szyję, ramiona, piersi.

Działaniu masek poświęciłam niedawno specjalny artykuł, przypomnę tu tylko, że przy nakładaniu maseczki chodzi przede wszystkim o unieruchomienie danego odcinka skóry, odprężenie jej i odpoczynek. Z tym działaniem mechanicznym łączy się działanie chemiczne różnorodnych, zawartych w masce składników leczniczych, znowu: odżywczych ,pobudzających, osuszających, łagodzących czy drażniących, leczniczych (błotka radoaktywne) a także działanie cieplne, o ile maska kładziona jest na gorąco.

Przypuszczam, że teraz jasna będzie konieczność zastosowania kilku preparatów różnorodnych, gdyż, jak widzimy — jednym środkiem nie można osiągnąć wszyst-

kich pożądanych wyników; każdy z nich ma zasadniczo inne zadanie do spełnienia.

Dobór środków właściwych nie jest łatwy — uzależniamy go jak już niejednokrotnie wspominałam, od:

gatunku skóry,
stanu zdrowia wewnętrznego,
wieku,
indywidualnych właściwości skóry.

Dobór niefortunny może poważnie zaszkodzić nie tylko naszej cerze, ale i zdrowiu; np. preparaty rtęciowe przy chorobie nerek wywołają zatrucie organizmu, a dane osobie w ciąży lub karmiącej zaszkodzą dziecku.

Także niełatwe jest ułożenie właściwego kompletu, aby nie połączyć środków, któreby się wzajemnie neutralizowały (np. rtęć, znajdująca się w większości środków złuszczających — i hormony), lub co gorsza, aby nie dały połączenia szkodliwego dla skóry.

Apeluję więc do pań jeszcze raz, aby zawsze przed zastosowaniem jakichkolwiek środków zasięgały fachowej porady — przyniesie to tylko korzyść naszej cerze i wyglądowi.

Niech się panie jednak nie przerażają ilością wymienionych tu środków — nie muszą to być wcale kosztowne preparaty laboratoryjne. Cały szereg środków przyrządzają panie w swojej „śpiżarni kosmetycznej", którą w tym roku zamierzam przypomnieć i uzupełnić.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim „IZIS" w Warszawie.

W zwierciadle mody

MODNA PANI DZISIAJ... JUTRO

Bardzo się przyjął zwyczaj urządzania rewij mody w najbardziej uczęszczanych lokalach restauracyjnych i w kawiarniach.

Właśnie kilka dni temu w jednej z wykwintnych kawiarń odbyła się rewia mody pod podanym przez nas tytułem. Rewię urządził komitet „Kobiety polskie na samoloty dla armii", przeznaczając dochód na budowę samolotu dla armii.

Rewię urozmaicił koncert, przez co straciła nużący charakter, tym bardziej, że konferansjerkę prowadziła pani Helena Zahorska z właściwym sobie wytwornym wdziękiem i dowcipem.

W koncercie wzięła udział Anita Thiele, odśpiewując szereg utworów, Maryna Kędzierska recytatorka własnych utworów i zespół „Te cztery" Wandy Dąbrowskiej.

„Te cztery" doskonale ześpiewane, muzykalne, dowcipne i pełne wyrazu, zupełnie na poziomie europejskim, zyskały sobie ogólny poklask. Bisom nie byłoby końca, gdyby nie to, że „Te cztery" bardzo się spieszyły przed wyjazdem do Budapesztu.

Nie jest oczywiście, rzeczą obojętną jak były ubrane. Otóż, jak zwykle, zupełnie jednakowo. Tym razem w mundurki-suknie, skomponowane przez spółdzielnię mody, która obesłała całą rewię.

A więc „Te cztery" miały na sobie suknie z naszego, polskiego, prawdziwego surowego jedwabiu w pięknej, kremowej barwie. Dopasowane w plecach staniczki sięgały do pasa, z przodu wydłużając się w szpic, jak męskie kamizelki. Wykładane kołnierzyki jako zakończenie miały duże szkockie kokardy. Spódniczki do tego krótkie, kloszowe. Z lewego boku staniczka, u dołu zwieszał się kawałek materiału, jak dewizka, na którym widniało ładnie wyhaftowane kolorami „T 4", Czyli po prostu „Te cztery!"

Modele zaprezentowanych płaszczy były przeważnie z samodziałów wełnianych. Wśród nich wyróżniał się płaszczyk luźny, brązowy w kolorze tytoniu z jasnobeige karczkiem i wykończeniem rękawów. Inny z bardzo jasnego samodziału w zielonkawe ciapki zwracał uwagę zacięciami na przodzie, podłożonymi czarnym suknem i kloszowym tyłem, ułożonym w fałdy. Całość była jednak trochę za ciężka.

Natomiast dużo grawiurowego wdzięku miała suknia ogrodowa. Staniczek obcisły tej sukni składał się z jasnego przodu i koralowych pleców, a szeroka, bardzo kloszowa spódnica z kremowego, bawełnianego materiału, miała ogromne kraty skośne, wyszyte barwną wełną.

Różnymi odcieniami purpury mieniły się maki duże na popołudniowej sukni z jedwabiu, niestety, francuskiego. Ale sprawiedliwość nakazuje przyznać, że jedwabie te są istotnie w bardzo pięknym gatunku, o prześlicznych wzorach. Toaleta opisana powyżej wykończona była przy szyi, rękawkach i w pasie bardzo wąziutką czarną aksamitką, co jeszcze bardziej podniosło jej wykwint.

Ciekawą nutę w rewię wniósł komplet tenisowy, składający się z żółtej, angielskiej bluzeczki (z krótkimi rękawami) z takich samych shortów. Na to włożono popielata spódniczka, zapięta przez przód na granatowe pętelki i guziczki, bardzo gęsto przyszyte. Granatowy szeroki pas, związany na kokardę, wykończał ten ładny komplet.

Komplet spacerowy, który się ogólnie podobał, składał się z żakiecika w kolorze rakowym, ozdobionego wypuszczanym szalikiem z lekkiej żółtej wełny. Do tego noszona była brązowa, poszerzana spódniczka.

„Pani na plaży" nosiła olbrzymi kapelusz z markizety w tęczową kratę i taki sam opalacz bardzo kunsztownie zawijany i maleńkie, krótkie shorty z tego samego materiału. Na to wszystko płaszcz krótki (poza kolana) z grubej tłoczonej, białej piki, ściągnięty na plecach na pasek z klamrą.

Wszystkie pokazywane modele sukien modnej „dzisiejszej" pani były przeplatane modelami, jakie może wypadnie pani włożyć w jakieś „jutro".

Więc znana lotniczka p. Wardasówna pokazała się w kombinezonie lotniczym, w hełmie i ze spadochronem.

Pani Leśniewska zaprezentowała świetnie skrojony polowy mundur Czerwonego Krzyża, wraz z furażerką.

Zobaczyłyśmy ubiory Obrony Przeciwlotniczej jednolite i dwudzielne, z odpowiednich tkanin, wraz z kapturami i maskami gazowymi. Maska C_2 jest nowym modelem masowej produkcji i wkrótce będzie w sprzedaży. Ukazanie się tych sylwetek było dla wszystkich na sali jak groźne memento, o którym nie wolno nam dziś ani na chwilę zapominać.

Ukazały się rzędem miłe Junaczki z Hufców Pracy w prostych swoich roboczych mundurkach granatowych i w kwiecistych chłopeczkach „od święta". Dziewczęta same szyły swoje sukienki.

Wreszcie zaprezentowano nam mundur „opiekunki domowej", obmyślony w tym celu, aby w razie potrzeby można było opiekunkę od razu odróżnić w tłumie. Mundur granatowy, jak fartuch biurowy, ściągnięty z tyłu na gumkę w pasie wykończony na przodzie kieszeniami, z rąbkiem białej chusteczki w jednej z nich. Rękawy ściągnięte na gumkę. Na głowie granatowy kapturek, przyszyty do munduru. Ta poważna, spokojna całość, zaprojektowana przez panią Zahorską zjednała projektodawczyni i konferansjerce w jednej osobie bardzo serdeczne oklaski.

Modele prezentowały panie z towarzystwa.

Marieta



Biuro pani domu

Spełnianie jakiejkolwiek funkcji wymaga odpowiedniego dla siebie **terenu i przyrządów pomocniczych.**

Ta sama konieczność odnosi się i do funkcji administracyjnych dopełnianych przez panią domu.

Pragnąc planować, kontrolować, rozkazywać i w ogóle administrować swym gospodarstwem trzeba sobie stworzyć choćby najprymitywniejsze **biuro**, które wszystkie potrzebne do tego elementy będzie w sobie koncentrowało.

Dlatego też każda pani domu powinna posiadać choćby najmniejszy stolik-biurko, specjalnie na ten cel przeznaczony. Konieczność kierowania domem bez możności posiadania biurka równa się konieczności żywienia rodziny bez posiadania kuchni i naczyń kuchennych.

Chcąc zarządzać i kierować — **trzeba myśleć.** Chcąc rezultat naszych przemyśleń zapamiętać, utrwalić lub komukolwiek zlecić — **trzeba pisać.** I dlatego pani domu potrzebne jest biurko, zaopatrzone w następujące przyrządy pomocnicze: ołówek chemiczny do pokwitowań, ołówek

kolorowy do odznaczeń dla pamięci; pióro, atrament, suszka, linijka, blok małego formatu z kartkami do wyrywania, na których pani wypisuje: dzienne zlecenia dla pracownicy, spis sprawunków lub interesów, które sama ma załatwić itp.

Następnie konieczna jest książka rachunkowa do zestawiania preliminarzy i kontrolowania wydatków dziennych, tygodniowych, miesięcznych, rocznych.

Poza tym potrzebny jest nakluwacz, na którym zawiesza się wszystkie notatki z całego dnia, które warto wciągnąć do książki rachunkowej, kontrolującej lub zeszytu „dla pamięci". Dalej książka kontrolująca, jako zeszyt pomocniczy i orientacyjny, musi zawierać spisy wszelkich inwentarzy w poszczególnych, na ten cel zarezerwowanych rubrykach. Powinna też być wyposażona w wolne karty — z obliczeniem przynajmniej na rok, które służyłyby do zapisywania bielizny, wydawanej do prania.

Następnie pani musi posiadać kalendarz terminowy z rozkładem sezonowym prac gospodarskich. To niezmiernie ułatwia organizowanie pracy bieżącej w domu oraz wydawanie poleceń pracownicy domowej. Ideałem formy poleceń jest sporządzenie 12 kart rozkładu prac dla pomocnicy, przy czym każda kartka jest przystosowana do danego miesiąca, na który ją się w kuchni zawiesza.

W biurku pani domu powinno się znaleźć miejsce na zwykłą papierową teczkę do korespondencji. W teczce przechowuje się papier listowy, znaczki pocztowe miejskie i zamiejscowe oraz dwa kartony z listami. W jednym kartonie zatrzymuje się korespondencję, na którą się jeszcze nie odpisało i na wierzchu kartonu kładzie się napis: „do odpowiedzi": W drugi karton odkłada się listy załatwione — i takim też napisem opatruje się wierzch drugiego kartonu.

Czym jest segregator do kwitów, mogą powiedzieć osoby, które nigdy nie płaciły dwukrotnie jednych i tych samych należności — dzięki utrzymywaniu i przechowywaniu w należytym porządku wszelkich dokumentów i pokwitowań.

Dlatego też dobrze jest nabyć specjalną teczkę z podziałką alfabetyczną i pod odnośnymi literami przechowywać kwity przynajmniej w ciągu całego roku.

I tak: kwity z opłaconego komornego lokujemy pod „K", Ubezpieczalnię Społeczną opłaconą za pracownicę domową pod „U", pokwitowania pracownicy z odbioru miesięcznych poborów pod „P" itd.

Przy czym kwity z urzędów państwowych, Ubezpieczalni, gazowni, elektrowni— dobrze jest po zamknięciu „roku operacyjnego" przechowywać zgromadzone i uporządkowane w jakimś pudle nawet przez lat kilka. A to w celu wyjaśnienia jakichkolwiek wątpliwości co do uiszczenia wpłat w należytym terminie, a także dla orientacji, gdy chodzi o gazownię lub elektrownię, co do ilości zużywanego światła i opału w pewnej przeciętnej na przestrzeni dłuższego czasu.

Przechowywanie tych kwitów może się jeszcze znakomicie przydać w wypadku uszkodzenia się gazomierza lub licznika, które będą źle notować zużycie prądu, czy gazu. Wtedy posiadane kwity wsteczne z tych samych czasokresów ułatwiają danym instytucjom wypośrodkowanie dla konsumenta opłaty nie krzywdzącej ani jego, ani danej instytucji, mimo że nie była automatycznie notowana. Dalej rzeczą godną polecenia jest skorowidz adresów: znajomych, lub instytucji, magazynów i sklepów, z którymi pani domu pozostaje w bezpośrednim kontakcie. Nieocenione usługi oddaje kartoteka przepisów, czyli inaczej ją nazywając, stale uzupełniana książka kucharska. I znów pod literami alfabetu umieszczamy na kartonikach przepisane przepisy: zup, jarzyn, potraw mięsnych i rybnych, legumin, ciast itp.

Na początku tak prowadzonej kartoteki przepisów dobrze jest posiadać opracowane, choćby cztery sezonowe jadłospisy, obejmujące co najmniej cztery tygodnie każdego sezonu: wiosny, lata, jesieni i zimy, z wyodrębnieniem jadłospisów na przypadające w danych okresach uroczystości i święta. Gdy się ma już biuro dobrze zorganizowane, no i osiągnęło się doskonałą wprawę w jego prowadzeniu, dobrze jest uzupełnić je kartoteką domowników oraz specjalnym działem obowiązków towarzyskich.

Kartoteka domowników, polegająca na prowadzeniu również na oddzielnych kartonikach ewidencji: stanu posiadania, potrzeb i planowanych oraz realizowanych zaopatrzeń każdego członka rodziny — staje się znakomitym ułatwieniem do zachowania równomiernej harmonii i sprawiedliwości wydatkowania w stosunku do wszystkich razem i każdego z osobna.

Kartoteka domowników wprowadza także doskonałe ułatwienie kolejności wydatków, czy zakupów, które w innych warunkach gospodarki finansowej nie dałyby się ani łatwo przewidzieć, ani należycie określić w cyfrach.

Obowiązki towarzyskie ciążące na każdym prawie człowieku są dość absorbujące, jeśli pragnie się im sprostać należycie. Choćby pamięć o imieninach bliskich krewnych, znajomych. Chęć stosownego rewanżu za otrzymany kiedyś upominek. Wszystko to obarcza naszą pamięć, która nie zawsze okazuje się wystarczająca.

Dlatego dobrze jest posiadać mały kalendarzyk, do którego z roku na rok przenosi się nazwiska osób pod daty ich patronów.

Poza tym wygodnie jest prowadzić na oddzielnej końcowej stroniczce kalendarza spis podarunków otrzymanych przez nas samych oraz nasze dzieci w dniu imienin; przy czym należy uwzględnić osobę ofiarodawcy, aby potem komu nie zrewanżować się upominkiem o podobnym charakterze do otrzymanego.

Nie zawadzi także prowadzenie kontroli ile razy byliśmy w odwiedzinach w danym domu, a ile razy nas ci znajomi odwiedzili. Tego rodzaju wspomaganie pamięci zawsze przysłuży się znakomicie postawieniu nas na właściwym poziomie towarzyskiej kultury.

Na zakończenie należy zaznaczyć, że bezsprzecznie ten rodzaj prowadzenia domu i roztaczania nad nim kontroli wymaga od pani domu dużej wytrwałości i karności. Musi ona w rozkładzie swego dnia pracy mieć przewidziany co najmniej kwadrans czasu na dopełnienie funkcyj administracyjnych. Ale trzeba paniom dodać otuchy rzetelnym zapewnieniem, że jedynie początek jest trudny. A przy zrutynizowaniu funkcyj można je wykonywać nieomal automatycznie.

Do tego ułatwienia zadań administracyjnych każdej pani domu niezbędny jest tylko jeden warunek — aby biurko pani domu było nietykalne i stanowiło jej wyłączną własność.

Nikomu nie powinno być wolno zabierać z biurka ani papieru, ani ołówka, ani żadnego drobiazgu na nim się znajdującego.

Żaden kwitek, żaden papierek nie może być przez nikogo uważany za rzecz błahą lub niepotrzebną. O usunięciu z biurka lub wyrzuceniu czegokolwiek decydować może tylko sama pani domu. Inaczej zorganizowane przez nią biuro będzie się mijało z celem. I wniesie w dom, zamiast oczekiwanego ułatwienia życiowego, przyczynek do nieustannych zdenerwowań, niesnasek i dezorganizacji.

Maria Ankiewiczowa

Towaroznawstwo

Owoce

W ocenie produktów spożywczych bywamy dość często krańcowi. Raz np. się uważa jabłka za owoc najcenniejszy w świecie, raz mu się wartości zupełnie odmawia.

Prawda, jak zwykle, znajduje się w środku. Jabłka zawierają nieco mniej wartościowych soli niż inne owoce i nie są bogate w witaminy. Posiadają trochę witamin C. A. i B, ale w ilościach niewielkich. Mimo to, jeżeli zważymy, że jabłka mamy prawie cały rok, że w sezonie możemy bez poderwania budżetu zjadać po kilka sztuk dziennie, okaże się w rezultacie, że będą one stanowiły wartościowy dowóz i soli i witamin, które w droższych owocach otrzymujemy tylko małymi porcjami. Stosunkowo dużo mamy w jabłkach żelaza. Poza tymi składnikami, jabłko zaleca się miłym smakiem i szerokim zastosowaniem w przetwórstwie.

Z jabłek możemy robić zupy, nadziewać nimi mięso, zwłaszcza drób, kombinować leguminy, napoje, wyrabiać wina, ocet, tzw. owoc płynny, a przede wszystkim marmolady. Ponieważ jabłka zawierają w obfitości ciała galaretujące tzw. pektyny, są one cennym dodatkiem do marmolad i galaret z tych owoców, które same galarecieją z trudnością.

Słowem w naszych warunkach jabłko jest jednym z najwartościowszych owoców, jeżeli się je umie należycie zastosować i wykorzystać.

Według tabelki w pracy Rapoporta z r. 1936 zawartość ważniejszych soli mineralnych jest w owocach krajowych następująca:

Nazwa owocu	Zawartość soli w %	Wapno	Żelazo	Fosfór
Jabłka	0,33	4,22	1,18	10,42
Gruszki	0,30	4,73	0,98	11,92
Pigwy	0,47	3,97	0,34	12,35
Jarzębina	0,78	8,78	0,45	10,93
Morele	0,61	2,96	0,55	9,21
Wiśnie	0,59	4,56	0,47	11,08
Śliwki	0,35	3,49	0,44	11,01
Porzeczki czer.	0,73	6,32	1,42	15.86
„ czarne	0,64	9,09	0,69	18,57
Agrest	0,45	7,48	0,87	14,96
Maliny	0,58	10,77	0,47	19,60
Poziomki	0,77	18,36	0,45	14,13
Czarne jagody	0,28	9,71	1,49	14,22
Borówki brzusznice	0,26	9,45	1,84	14,69

Jak widzimy z powyższego, z owoców jadanych powszechnie najbogatsze w wapno są agrest, maliny, poziomki i czarne jagody. Jarzębina, borówki i czarne porzeczki są w nie również dość bogate, w odżywianiu na surowo nie odgrywają jednak roli W żelazo bogate są stosunkowo jabłka, czerwone porzeczki, czarne jagody, gruszki i agrest. Jako dostarczyciele fosforu są owoce bardzo pożądane, przynoszą go bowiem, jak widzimy z tabelki, dosyć duży procent. Z owoców, spożywanych u nas powszechnie ,najbogatsze są w fosfór maliny, porzeczki, agrest, poziomki i czarne jagody.

Wykaz tych kilku soli nie wyczerpuje całkowicie wartości mineralnych owoców, wymieniliśmy tu jedynie powszechniej znane. W każdym razie, owoce, zwłaszcza surowe, posiadające pełną swoją wartość witaminową, należy uznać za konieczny warunek dobrego odżywiania. Wnoszą one cenne składniki, pobudzają apetyt i ułatwiają trawienie.

GRUSZKI

Gruszki mają w gospodarstwie domowym mniejsze znaczenie niż jabłka. Gruszki ogrodowe jadamy na surowo, specjalne gatunki kuchenne, twardsze i trochę cierpkawe przerabiamy na sterylizowane kompoty. Gruszki nadają się na owoce smażone i obsuszane w cukrze lub miodzie, słodkie gatunki na suszenie oraz jako dodatek do smażonych borówek, którym dodają łagodności, nie psując smaku. Ponieważ są bogate w cukier, bywają domieszywane do powideł śliwkowych, co powidłom jednak nie wychodzi na dobre. Mają brzydszy kolor, są mniej ściśle i tracą na smaku, zyskując tylko na słodyczy. Sok na wino i płynny owoc jest mniej odpowiedni niż z innych owoców, za to z dzikich gruszek sok na wino jest pierwszorzędny. Z niektórych aromatycznych gatunków wyciśnięty sok nadaje się jako domieszka do kombinowanych, płynnych owoców i t. p.

PIGWA

Jako owoc dojrzewający w cieplejszym klimacie ma niewielkie zastosowanie u nas. Na surowo niejadalna nadaje się bardzo jako domieszka do marmolad, ponieważ odznacza się pięknym aromatem i miłym kwaskiem. W Niemczech udaje się na południu, w Rosji na Krymie i Kaukazie, u nas w niewielkich ilościach hodowana nie odgrywa ważniejszej roli. Od pigwy pochodzi właściwie nazwa marmelada, nie jak się dziś pisze marmolada.

Powidła z pigwy robione masowo w Portugalii szły do handlu pod nazwą *marmelo*, nazwę tę rozszerzono następnie na podobne przetwory z innych owoców.

Konkurs dobrej gospodyni

Rozpoczynając szereg artykułów objętych wspólnym tytułem: „Chcę być dobrą gospodynią“, zapowiadaliśmy, że na wiosnę obmyślimy coś w rodzaju konkursu czy egzaminu, mogącego wykazać o ile nasze kochane Czytelniczki interesowały się tym działem oraz pojedyńczymi tematami. Egzamin w ścisłym znaczeniu tego wyrazu byłby w danym wypadku za trudny do przeprowadzenia, jesteśmy jednak zdania, że celowa praca wymaga bezpośredniego zbliżenia autorów z czytelnikami, dlatego obmyśliliśmy kilka tematów i zagadnień, które pragniemy Paniom przedstawić do opracowania.

Jeżeli chodzi o sprawy higieny czy kulinarne, nie wymagają one specjalnego omówienia. Komu te sprawy leżą na sercu zawsze się czegoś z artykułów fachowych nauczy, pozostają nam zatem trzy dziedziny, nie tak już ściśle określone, żeby nie mogły wywołać dyskusji; są to sprawy organizacji domowej, estetyki wnętrza oraz obyczajów towarzyskich. Chcielibyśmy aby Czytelniczki wypowiedziały swoje zdanie, które będzie stanowiło bądź kwintesencję tego co artykuły zawierały, bądź też stanowiły temat do dyskusji.

Podajemy Paniom do przemyślenia cztery zagadnienia, na które pragniemy otrzymać odpowiedzi w formie artykułów, rozwijających myśl zawartą w pytaniu.

Trzy artykuły z każdego działu, a więc łącznie dwanaście, uznane za najlepsze, będą drukowane w „Praktycznej Pani“ oraz nagrodzone.

Pytania, będące równocześnie tytułami opracowań, brzmią jak następuje:

1) Jakie warunki są najważniejsze dla otrzymania w gospodarstwie domowym pożądanych rezultatów?

2) Dlaczego powinniśmy stosować w życiu pewne zasady tak zwanego dobrego wychowania?

3) Na czym polega w ogólnych zarysach estetyka wnętrza i czy należy jej kanony stosować w życiu bez zastrzeżeń?

4) Czy brak wrodzonego smaku i zasad dobrego wychowania można zastąpić czym innym?

Prace na powyższe tematy prosimy nadsyłać do dnia 15 lipca, z zaznaczeniem na kopercie: „Praca konkursowa“. Artykułów prosimy nie podpisywać imieniem i nazwiskiem, tylko pseudonimem, do artykułu zaś dołączyć zamkniętą kopertę opatrzoną na wierzchu takim samym pseudonimem, wewnątrz zaś powinno się znajdować nazwisko oraz imię autorki, względnie autora, i dokładny adres.

Jedna osoba może opracować wszystkie tematy lub też dowolnie wybrać jeden czy więcej, które jej lepiej odpowiadają.

Wykaz nagród zostanie zamieszczony w przyszłym numerze „Praktycznej Pani“, tymczasem zaś redakcja ogłasza tematy, ponieważ termin ostatecznego nadesłania prac nie jest zbyt odległy a poruszone zagadnienia, wymagają pracowitego obmyślenia.

Równocześnie uprzejmie prosimy wszystkie Czytelniczki, aby zechciały napisać, jakie tematy z zakresu urządzenia wnętrz lub zagadnień towarzyskich chciałyby jeszcze widzieć opracowane w tygodniku.

Przerabianie sukienek

Jeżeli sukienka pani nie da się już nosić tylko dlatego, że nie jest modna, można ją z powodzeniem przerobić, tym łatwiej, że obecna moda, łącząca ze sobą rozmaite barwy i wzory, bardzo takie przerabianie ułatwia. O ile jednak wypada przerobić sukienkę z powodu jej podniszczenia, trzeba się przedtem dobrze zastanowić czy w ogóle opłaci się w nią wkładać trochę grosza.

Mogło by się zdarzyć, że pani w tym roku do gładkiej, starej sukni dokupi materiału np. w krateczkę, a za kilka tygodni będzie zmuszona albo suknię wprzucić, albo do owych krateczek dokupywać znów coś nowego, bo ów pierwotny materiał rozsypał się całkowicie.

Suknię niemodną z dobrego materiału należy starannie oczyścić, o ile to możliwe nawet uprać, dopiero kiedy ją mamy wyczyszczoną i wyprasowaną przymierzyć i zadecydować co w niej wymaga zmiany.

Najprawdopodobniej okaże się konieczność poszerzenia spódniczki, co się daje uskutecznić przez wstawienie przodów lub boków krajanych w kliny.

Jeżeli mamy do czynienia z suknią podniszczoną mamy dwa wyjścia. Po starannym wyczyszczeniu zreperować ją starannie, z długich rękawów zrobić krótkie, o ile mamy dziury na łokciu i co najwyżej dać przy nich biały lub barwny mankiecik, takiż pasek i karczek, ale lepiej nawet kołnierz osobno nakładany.

Tak przerobioną sukienkę widzimy właśnie na dole rysunku. Pół metra dokupionego materiału rozwiąże sprawę zupełnie.

O ile suknia składa się ze spódnicy i stanika, stanik zaś zniszczył się na łokciach, i fason jego nie odpowiada zastosowaniu, jakie Pani ma dla tej sukienki, można rękaw skrócić, odrzucając zniszczone łokcie, cały zaś stanik prócz karczka zrobić z nowego materiału. Materiału szerokiego na 100 — 120 cm wystarczy zupełnie pół metra. Wzór takiej przeróbki mamy właśnie na rysunku u góry, na prawo. Do sukienki z lewej strony trzeba już więcej dodatków. Jeżeli dobieramy materiał zaznaczony na rysunku jako gładki, weźmiemy materiału szerokiego na metr tylko jedną długość od pasa mniej więcej za kolana, na karczek 1/4 metra z zeszyciem na ramieniu. Jeżeli materiał wąski, bierzemy dwie długości na spódniczkę i ½ metra na karczek. O ile dokupujemy nie na te części wzoru, ale na części kratkowane, metr materiału szerokiego lub 1½ wąskiego będzie dostateczny. Bierzemy tu pod uwagę wzrost i tuszę przeciętną. Oczywiście wszystkie te kombinacje możemy równie dobrze zrobić z materiałów nowych, łącząc gładkie ze szkockimi, wzorzystymi, haftowanymi, a choćby tylko z różniącymi się kolorem.



Dziecko i Matka

Numer 11-y dwutygodnika „Dziecko i Matka„ zawiera szereg ciekawych artykułów. P. M. Benisławska przestrzega rodziców i wychowawców przed słabością, którą dziecko umie zawsze wykorzystać. Dr A. Żukowska zwraca uwagę na konieczność rozwijania i kształcenia dzieci anormalnych oraz wyjaśnia przyczyny niektórych nienormalności. O podróży z dziećmi pisze p. E. Willars, podając wiele cennych wskazówek, ułatwiając i matce i dzieciom spędzenie kilku, zwykle ciężkich godzin. Pani Gróblowa apeluje do P.K.P. o przydzielenie dla matek z dziećmi osobnych wagonów. Tupu tupu w świat... dzienniczek matki, prowadzony od pierwszego dnia urodzenia dziecięcia, zapowiada się jako pełne uroku i szczerości zwierzenia miłującego, macierzyńskiego serca. W dziale higieny niemowlęcia, o utrzymaniu czystego powietrza i racjonalnym wietrzeniu dziecinnego pokoju pisze p. B. Korzeniowska.

Niezmiernie ciekawy jest artykuł dr Janiny Epstein o wpływie ważniejszych hormonów na ustrój dziecięcy. Autorka omawia w nim znaczenie gruczołu tarczykowego, przytarczyczek, grasicy oraz przysadki mózgowej.

Tablice rysunkowe p. Teofilakowej mające jako zadanie nie tylko zająć dzieci ale je rozwijać, wyrabiając spostrzegawczość i zmuszając do myślenia, mimo swej dydaktycznej wartości stanowią dla dzieci bardzo pożądaną rozrywkę. Mamy także bajeczki dla dzieci, dalszy ciąg elementarza, omówienie książek pedagogicznych, mody, haft na dziecinną garderobę, przepisy na słodkie zupy i wreszcie tak cenionen przez matki odpowiedzi lekarza, zawierające mnóstwo pożytecznych wskazówek.

Przypominamy, że dla prenumeratorek naszego tygodnika, dwutygodnik „Dziecko i Matka" kosztuje w prenumeracie jedynie połowę, czyli 80 gr miesięcznie.

Wełniany pled szydełkowy

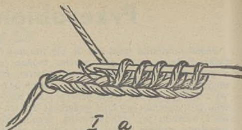
Jaśniejsze promienie słońca budzą w nas tęsknotę przestrzeni i wspomnienie odbytych pięknych podróży. Powstają więc plany i projekty na następne miesiące letnie. Tymczasem najwłaściwszą rzeczą będzie pomyśleć o ekwipunku podróżnym. Jedną z najważniejszych części takiego ekwipunku to ciepły, przy tym lekki pled podróżny, który w schronisku czy podczas podróży posłuży również jako okrycie podczas snu.

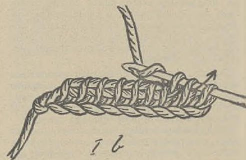
Licząc się z tą ostatnią ewentualnością, należy wykonać go w odpowiednich rozmiarach, zatem mniej więcej 130 na 160 cm.

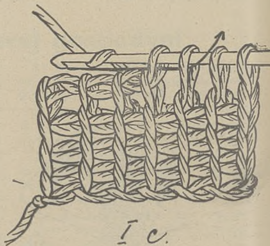
Do wykonania użyć wełny tak grubej, jak gruba jest iglica do robót na drutach w numeracji 3, a dalej zaopatrzyć się w szydełko galalitowe odpowiedniej grubości.

Pled pokazany na fotografii wykonano ściegiem tunetańskim. Pierwszy rząd robi się na podstawie łańcuszka. Ścieg ten różni się od zwykłych ściegów tym, że posuwając się z strony prawej ku lewej, nabiera się kluczki, pozostawiając je na szydełku, jak pokazuje rys. a, zaś w drodze powrotnej od strony lewej ku prawej narzuca się nić na szydełko i przeciąga najpierw przez jedną kluczkę a następnie bieżąco: narzucić — przeciągnąć przez dwie kluczki — aż do zesunięcia wszystkich kluczek z szydełka (rys. b).

Nabieranie kluczek i następnie *zsuwawanie* ich w drodze powrotnej traktuje się zawsze *jako jeden rząd.*



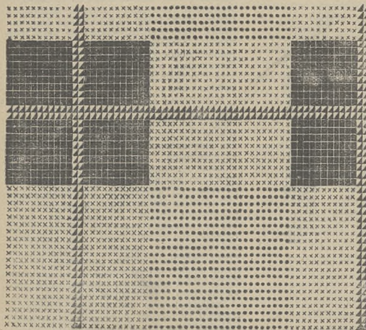


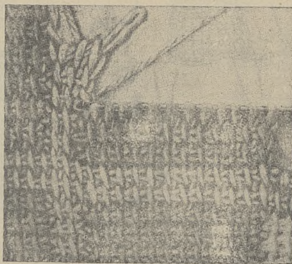


Drugi i następne rzędy wykonuje się jak na rysunku c, czyli, że haczy się nowe kluczki pod nić pionową rzędu poprzedniego.

Pled wykonano w następującym zestawieniu kolorów: beżowy jasny, beżowy ciemny, brązowy i oliwkowo-zielony. Kolory te można według upodobania zestawić odmiennie, np. jasnopopielaty, ciemnopopielaty ,chabrowy i granatowy.

Oznaczenie kolorów: drobne kropeczki — jasno beżowy, krzyżyki — ciemnobeżowy, kwadraty czarne — brązowy, skosiki — zielony.





Na dołączonym schemacie poszczególne znaczki oznaczają kolejność kolorów, obok zaś znajduje się objaśnienie kolorów.

Prace rozpoczyna się na łańcuszku o 312 oczkach w kolorze brązowym. Następnie wziąć nić ciemnobeżową, odliczyć 11 oczek od końca łańcuszka, wkłuć w nie szydełko i na tych 11 oczkach zrobić 20 rzędów pokazanym ściegiem tunetańskim. Miejsce rozpoczęcia oznaczono na wzorze schematycznym gwiazdką, zaś strzałka oznacza kierunek pracy. Nić zakończyć igłą cerówką.

Następnie bierze się wełnę brązową i na poprzednim kawałku ciemnobeżowym robi jeszcze 9 rzędów. Tu wełny się nie urywa, a można ją przeprowadzić do następnego pola brązowego, więc na razie kłębuszek przypiąć agrafką do roboty.

Z kolei bierze się kolor zielony i pracuje 29 rzędów wzwyż, lecz tylko ponad dwoma oczkami łańcuszka podstawy, przy czym gdy mamy przeciągać nić przez pierwsze oczko w rzędzie nawrotowym, haczymy także w boczne oczko gotowej już partii ciemnobeżowej (później brązowej), przeciągając potem narzuconą nić razem poprzez oczko boczne i pierwszą kluczkę na szydełku ;dalsze kluczki jak normalnie. Sposób dołączenia do gotowego już boku objaśnia rysunek II.

Wełny zielonej nie urywać, a pozostawić do dalszej pracy.

Następnie wykonuje się ponad 11 oczkami łańcuszka 20 rzędów kolorem ciemnobeżowym i 9 rzędów kolorem brązowym, przy czym oba te ostatnie kolory z lewego boku dołącza się do pasa zielonego.

Jak wynika z schematu następują ponad 24 oczkami 20 rzędów kolorem jasnobeżowym ,a ponad nimi 9 rzędów kolorem ciemnobeżowym.

Dalszy bieg pracy będzie już jasny, zaznaczam jednak, że pas zielony, który biegnie w poprzek, nie może być wykonany od razu na całej szerokości pledu, gdyż nie starczyłaby długość szydełka na taką ilość oczek, należy więc w rzędzie 30 po zrobieniu do tej wysokości pasa zielonego, zrobić także dwa rzędy zielone ponad 11 oczkami i brązowymi, a także owe dwa oczka pasa biegnącego pionowo. Po dojściu do następnego skrzyżowania się pasów zielonych, należy znów ponad polami: brązowym, ciemnobeżowym i brązowym, czyli ponad 46 oczkami zrobić pas z dwu rzędów zielonych, dohaczając do zielonego pasa biegnącego pionowo.

Wynika z tego, że wełny zielonej nie zakończą się aż do zupełnego zakończenia pledu, należy więc wełnę zwinąć w 7 małych kłębków, tj. tyle, ile na szerokości pledu jest pasów zielonych. To samo odnosi się do innych kolorów, które leżą obok siebie, a które będzie można nieznacznie pod spodem przeprowadzić. Zaoszczędzi to w znacznej mierze zakończeń i zaszywania końców. Kłębki te należy przypinać, o ile niepotrzebne w tej chwili, agrafką by się nie poplątały.

Wokół gotowego pledu należy jeszcze obszydełkować 4 rzędy słupków niskich kolorem brązowym. *Z. Sowińska.*



Kalendarzyk zielarski

Jakie zioła zbieramy w czerwcu

Z nadejściem czerwca zbliża się okres najintensywniejszych zbiorów ziół lekarskich. Aby móc wydążyć i zebrać każdą roślinę na czas, oraz rozłożyć zioła do suszenia, powinno się jeszcze poprzednio rozpatrzyć według jakiej kolejności w danej okolicy rozwijają się poszczególne rośliny, oraz jaką przestrzenią rozporządzamy, gdzie zebrany surowiec będzie rozkładany i suszony. Przy szczupłości miejsca lepiej stanowczo ograniczyć zbieranie tylko do kilku gatunków ziół, ale suszyć je starannie tak, żeby otrzymany potem produkt był pierwszorzędnej jakości.

Melisa lekarska — Melissa officinalis. Występuje u nas dziko dość rzadko, uprawiana bywa jako roślina lekarska i miododajna. Posiada przyjemny cytrynowy zapach, dla którego jest bardzo przez pszczoły lubiana. Niektórzy pszczelarze mają zwyczaj nacierać melisą ule w pewnych okresach, co przynęca pszczoły do osiadania w nich.

W lecznictwie używa się liści i młodego ziela, które należy zbierać na krótko przed pojawieniem się kwiatów. Ponieważ kwitnie zwykle od lipca, czerwiec będzie najwłaściwszym terminem zbioru liści. Pod koniec lata, gdy melisa odrośnie na nowo, można przeprowadzić zbiór po raz drugi.

Suszy się liście melisy na powietrzu w zwykłej temperaturze. Po wysuszeniu liście stają się niezmiernie kruche, trzeba więc z nimi ostrożnie się obchodzić. Ze 100 m² można zebrać 20 kg suchych liści.

Napar z melisy stosuje się wewnętrznie, jako napój uśmierzający wszelkie nerwobóle, szczególnie żołądkowe i wzmacniający nerwy.

Arnika lub Kupalnik górski — Arnica montana. Jest to roślina wieloletnia, rosnąca u nas dziko w Karpatach, lub na kresach północno - wschodnich, podlega ochronie, wobec czego dla celów zielarskich powinna być tylko uprawiana. Arnika posiada specjalne wymagania co do gleby i klimatu tak, że nie wszędzie może rosnąć dobrze. Udaje się na glebie torfowej, kwaśnej klimacie chłodnym i wilgotnym.

Zbierane są kwiaty, liście i korzenie arniki. Kwiaty zbiera się w pełni kwitnienia, w tym samym czasie zbiera się także liście, korzenie zaś dopiero na jesieni. Do zbioru najlepiej jest wybrać dzień suchy. Kwiatów nie wolno jest zbierać uszkodzonych przez owady, co zdarza się dość często.

Zebrane kwiaty trzeba w ciągu 15 minut podsuszyć w temperaturze wyższej — 60°C, a potem dosuszać na powietrzu. Suche kwiaty przechowuje się w szczelnym opakowaniu, najlepiej w blaszanych pudełkach. Najwięcej poszukiwane są w handlu kwiaty, wydzielają one specjalny aromat, dość ostry i przenikliwy. Cena na kwiaty arniki jest zawsze wysoka.

Nalewka spirytusowa na arnice bywa stosowana przeważnie zewnętrznie jako lekarstwo przy uderzeniach, stłuczeniach, zgnieceniach i zwichnięciach, ma własności wysysające krwawe obrzmienia, odkażając jednocześnie.

Bez czarny — Sambucus nigra. Krzew, silnie rozgałęziający się, rośnie u nas wszędzie w całym kraju po lasach, ogrodach, przy płotach, starych murach itp.

Kwitnie w czerwcu i lipcu w dużych, białych baldachach, sztywno wzniesionych. Cała roślina wydziela charakterystyczną woń.

W lecznictwie zastosowanie posiadają głównie kwiaty, drugorzędnie zaś owoce, korzeń i kora.

W suche pogodne dnie ścina się kwiaty same bez głównej łodygi, należy je przenieść potem do suszarni powietrznej i suszyć rozłożone cienką warstwą, nie można suszyć na słońcu, gdyż kwiaty tracą barwę, która po prawidłowym wysuszeniu musi być jasnosłomkowa. Od wysuszonych kwiatków oddziela się potem na sitach drobne łodyżki. Kwiaty należy przechowywać w ciemnym miejscu.

Naparu z kwiatów bzu czarnego używa się jako środka napotnego, oraz do przeprowadzania tzw. kuracji wiosennych.

Powidła z jagód mają własności przeczyszczające. Bez czarny posiada wybitnie silnie rozwinięty rdzeń, którego używa się w technice i jako środka pomocniczego przy wielu badaniach naukowych, oraz w zegarmistrzostwie.

Szałwia — Salvia officinalis. Dla celów leczniczych uprawia się zwykle odmianę o liściach białawych, lekko owłosionych. Liście właśnie stanowią główny produkt zbioru, posiadając woń silnie balsamiczną.

Szałwia kwitnie zazwyczaj w lipcu, a w czerwcu jest najlepsza pora do zbioru młodych listeczków, zanim jeszcze powstaną pączki kwiatowe. Liście szałwii suszy się w miejscach przewiewnych, rozkładając je cienką warstwą i często poruszając, schną dość wolno i łatwo mogą czernieć.

Ze 100m² można zebrać około 30 kg suchych liści. Cena na liście szałwii zawsze utrzymuje się niezła. Ogromne ilości szałwii importują do siebie Chiny, gdzie napar z niej piją, ceniąc go na równi z herbatą. U nas stosuje się napar z szałwii w lecznictwie, jako środek zewnętrzny do płukania ust, gardła i dziąseł, szczególnie przy stanach zapalnych. Do wewnątrz pije się szałwię przy kaszlu, przeziębieniu, przy chorobach nerek i wątroby, oraz na pobudzenie trawienia.

Ponieważ zapach szałwii działa uspakajająco na pszczoły, nieraz pszczelarze pocierają liśćmi jej ręce, ubranie i siatkę na głowie.

Bławatek—Chaber — Centaurea cyanus. Rośnie w dużych ilościach po polach, miedzach i między zbożem tak, że nie ma potrzeby go uprawiać specjalnie, a wystarczy zbierać ze stanu dzikiego.

Bławatek zaczyna kwitnąć w czerwcu. Gdy kwiaty są w pełni rozwinięte, jest to najlepsza chwila, aby przystąpić do ich zbioru. Należy zbierać same płatki i tylko przy zupełnie suchej pogodzie. Suszy się je dość szybko i w miejscu zacienionym tak, aby zachowały swą naturalną błękitną barwę.

Kwiaty bławatków leczniczo używane są w chorobach nerek i pęcherza, oraz przy cierpieniach oczu.

W przemyśle używa się ich do barwienia papieru i syropów.

Lipa — Tilia. W całej Polsce, z wyjątkiem okolic silnie górzystych, rosną lipy,

nadając wiele uroku naszemu krajobrazowi. Występują raczej pojedyńczo, rzadziej w dużych grupach, używane są bardzo często do obsadzania dróg i ogrodów. Lipy są drzewami wybitnie miododajnymi.

Zazwyczaj lipy kwitną w początkach lipca, w wielu jednak okolicach rozpoczynają jeszcze kwitnienie w końcu czerwca. Odróżnia się kilka gatunków lip. Najlepszych kwiatów dostarczają odmiany drobno i wielkolistne.

Zbiór kwiatu lipowego przy dobrym zapewnieniu sprzedaży, którą zawsze łatwo osiągnąć, może stac się źródłem dochodu. Kwiaty po zbiorze suszy się w przewiewnym miejscu, a potem wysuszone przetrzymuje się w szczelnych pudełkach.

Herbatę z kwiatu lipowego zaleca się pić przy przeziębieniach i gorączce dla odflegmienia i zmniejszenia kaszlu. Sproszkowany węgiel z drzewa lipowego zażywa się przy zbytniej fermentacji gnilnej w kiszkach i żołądku.

Owoce lipy utłuczone i zalane octem stanowią środek tamujący krew. Ze świeżych zaś nasion lipy wyrabia się rodzaj oleju.

Róża polna — Rosa canina. Pospolicie rośnie u nas w zaroślach, po polach i miedzach tak, że zbierać można róże bardzo łatwo. Ponieważ kwitnie przez czerwiec i lipiec, w tym czasie zbieramy płatki korony, a owoce dopiero w październiku.

Większą wartość leczniczą mają owoce róż. Odwar z płatków kwiatowych zażywa się przy kurczach żołądka i biegunce.

Na konfiturę najlepiej nadaje się odmiana róży stulistna (Rosa centifolia), intensywnie pachnąca, o ładnej mocnoróżowej barwie płatków.

Do wyrobu olejków różanych służy odmiana damasceńska, o bardzo silnym zapachu. W wyrobie olejku różanego przoduje Bułgaria i Francja.

Jagoda czarna — Vaccinium myrtillus. Krzewinka, rosnąca gromadnie i tworząca podszycie leśne. Występuje tylko dziko, uprawa czarnej jagody nawet nie jest możliwa, zresztą w naszych lasach znaleźć jej można dostateczne ilości.

Produkt zbioru stanowią liście i ziele, tzn. liście z łodygami, oraz dojrzałe owoce. Liście i ziele najlepiej jest zbierać w czerwcu i suszyć powietrznie, a owoce w miarę dojrzewania aż do września ,susząc w suszarniach, lub w piecach np. po pieczeniu chleba.

Suszone owoce działają wstrzymująco przy dezynterii i wszelkich rozstrojach żołądka, ciesząc się zawsze ogromnym pokupem. Odwar z liści pije się przy osłabieniu pęcherza, cukrzycy i sklerozie.

Piwonia, Orzech włoski, Koniczyna. Najważniejsze zioła, zajmujące poczesne miejsce w lecznictwie, których zbiór przypada na czerwiec zostały wyżej wymienione. Oprócz nich zbiera się jeszcze cały szereg innych ziół o cokolwiek mniejszym znaczeniu, o których wspomnę tylko pokrótce.

Posiadając w ogrodzie większą ilość piwonii, jako roślin ozdobnych, można w okresie kwitnienia zbierać płatki kwiatowe, nadają się do tego tylko kwiaty czerwone.

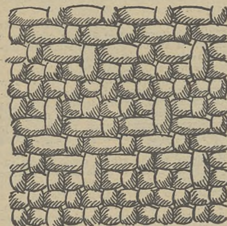
Z orzechów włoskich w czerwcu zrywa się młode listki. Nalepiej zbierać jest liście boczne, niezupełnie jeszcze rozwinięte, pozostawiając liście wierzchołkowe. Suszyć trzeba tak, żeby zachowały naturalną zieloną barwę, a nie sczerniały.

Wśród różnych gatunków koniczyn dla celów leczniczych zbiera się odmianę koniczyny górskiej o kwiatach białych, umieszczonych po dwa obok siebie, a o łodygach sztywnych, wzniesionych na 50 cm Zbiera się tylko same główki kwiatowe w dzień suchy i słoneczny.

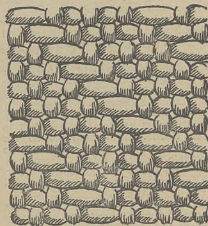
Inż. J. Honczarenkowa

Uczymy się tkactwa

(Odcinek IV).



17



18

Po zapoznaniu się ze ściegiem płóciennym i rządkowym, możemy teraz robić szereg kombinacji z tych dwóch ściegów.

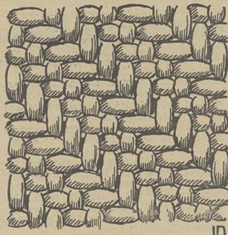
Rys. 17 pokazuje nam sposób polegający na robieniu trzech rzędów ściegiem rządkowym i trzech rzędów ściegiem płóciennym na zmianę.

Rys. 18 daje nam skośne wałeczki na płóciennym tle, powstają one z połączenia obu ściegów w ten sposób, że wątek idzie raz przerzutem ściegu rządkowego, a dalej płóciennego. Na tym rysunku (18) idzie nitka wątku nad dwiema nitkami osnowy, pod trzecią, nad czwartą, pod piątą, nad szóstą, pod siódmą motyw z 7-miu nitek i znów nad dwiema itd. W następnych rzędach to samo z przesunięciem o jedną nitkę itd.

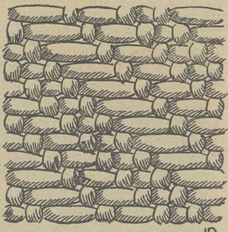
Na rys. 19 widzimy skośne warkoczyki. Nitka wątku idzie tu nad pierwszą i drugą, pod trzecią i czwartą, nad piątą i pod szóstą nitką osnowy (w następnych rzędach przesunięcie o jedną nitkę).

Rysunek 20 daje nam kombinację przerzutu przez trzy i dwie nitki oraz ściegu płóciennego. Nitka wątku idzie tutaj nad trzema pod czwartą, nad piątą i szóstą, pod siódmą, nad ósmą, pod dziewiątą i znów nad trzema itd.

Na następnej próbce (rys. 21) mamy kombinację ściegów, tworzącą pierożki. Polega ona na tym, że dajemy przerzut rządkowy przez trzy, potem pod czwartą nad piątą i pod szóstą nitką (trzy punkty płócienne), znów przerzut przez 3 itd. robimy tak cztery rzędy, przesuwając się o



19



20

Co mówi nasz lekarz

Stałej Prenumeratorce Z. L.

Czy Szanowna Pani wyczerpała już wszelkie możliwości dietetyczne dla zwalczania obstrukcji? (Jarzyny, owoce, miód, grube kasze, mleko zsiadłe, kefir jednodniowy, ciepłe kompoty ze śliwek i fig na noc, woda na przemian zimna i gorąca na czczo). Dietę trzeba stosować systematycznie przez czas dłuższy; ze środków aptecznych jednym z ostatnio wprowadzonych, dobrze działających środków jest t. zw. normacol oraz pruniol.

Pani Gustawie K.

Choroby żołądka i kiszek wymagają stałej kontroli lekarskiej, częstej zmiany leków, zależnie od stanu choroby, dlatego też wszelkie rady na odległość nie mają tu racji bytu, tym bardziej, że Szanowna Pani, mieszkając w dużym mieście, ma wszelką możność właściwego przeprowadzenia kuracji. Najlepiej zaufać lekarzowi, który przeprowadza leczenie i chorą już przez czas dłuższy obserwuje, gdyż ten lepiej orientuje się w jej stanie niż inny, choćby równie znany i zdolny.

„R. D."

Leczenie strumy bezwzględnie lepiej przeprowadzać poza domem, niekoniecznie na klinice, może w jakimś sanatorium. Wybór miejsca wskaże internista, u którego Szanowna Pani się leczy. Chodzi o to, by, prócz brania lekarstw czy stosowania pewnych zabiegów, zmienić koniecznie otoczenie, odpocząć nerwowo. Dzień pobytu na klinice kosztuje około 8 — 10 zł., w sanatorium mniej więcej to samo.

„Stella".

1) Przy reumatyzmie stawowym można karmić dziecko. 2) Kwestia dziedziczenia chorób nie jest sprawą prostą, dziedziczy się albo tylko usposobienie do danych chorób, albo samą chorobę (kiła, krwawiączka, daltonizm). W sprawie, która Szanowną Panią dręczy, trzeba poradzić się neurologa.

Pani „K. K. Pomorze".

Jednoroczne dziecko może jadać już wszelkie zupy na smaku jarzynowym, kościach, zaprawiane masłem lub świeżą śmietaną (pomidorowa, szczawiowa, krupnik, barszcz i t. p.), czyli te same co i dorośli, pod warunkiem, że nie będzie w nich dodatków takich jak ocet i korzenie; prócz zup, podawać można wszelkie kasze, więc i grube, jak gryczana, perłowa, jarzyny siekane względnie jeszcze przecierane, (o ile dziecko nie ma odpowiedniej do wieku ilości zębów). Kompoty, kisiele, lane kluski, żółtka surowe ,twaróg, wszelkie pieczywo, byle nie zupełnie świeże, poza tym koniecznie owoce i surowe soki w odpowiedniej ilości. Mleko słodkie i kwaśne w ilości nieprzekraczającej $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ l. dziennie.

Pani Stanisławie St.

Dane, dotyczące rozwoju, żywienia oraz wychowania noworodka i niemowlęcia znajdzie Szanowna Pani w książce dr Ksawerego Franciszka Cieszyńskiego p. t. „Higiena noworodka i niemowlęcia", albo w Kalendarzu Dziecka i Matki. Książkę pierwszą dostać można ,względnie zamówić w każdej księgarni, drugą w Tow. Wyd. „Bluszcz". Wskazówki dla kobiety ciężarnej zawiera książka dr J. Śmiarowskiej „Higiena kobiety". Również sprowadzić ją można przez księgarnię.

Pani Antoninie.

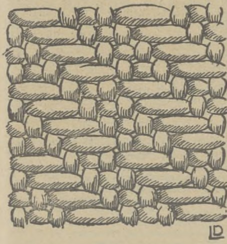
1) Osoba cierpiąca na stałe wyrzuty skórne nie może być zupełnie zdrową, cierpi z pewnością na zaburzenia przemiany materii. Najracjonalniej było by zwrócić się do internisty, który przez dokładne zbadanie całego organizmu może ustalić tło owych zaburzeń i wskazać właściwe leczenie. O ile w tej chwili wyjazd do lekarza jest niemożliwym, można spróbować przeprowadzić w ciągu 2 tygodni kurację następującą: rano na czczo po $\frac{1}{4}$ szklanki letniej wody morszyńskiej, miejscowo maść inotyol, zaznaczam jednak raz jeszcze, że trzeba dać się zbadać. 2) Cierpienie, opisywane przez Szan. Panią, wygląda na nerwicę żołądka. Stan ten bezwzględnie może się poprawić, trzeba przede wszystkim starać się uspokoić i wzmocnić system nerwowy, przeciwdziałać obstrukcji, gdyż ta pogarsza stan. Dieta powinna przede wszystkim uwzględniać pokarmy drażniące śluzówkę jelit (co ułatwia wypróżnienia) więc jarzyny, owoce ze skórką, grube kasze ,chleb z pełnego ziarna, mleko zsiadłe lub kefir jednodniowy, miód, kompoty ciepłe (na noc) ze śliwek i fig i t. p.

Pani Stefanii Z.

Położenie Szanownej Pani jest rzeczywiście bardzo ciężkie, trzeba się jednak ratować, kołatać w gminie w dalszym ciągu o owo świadectwo na kurację szpitalną a niezależnie od tego udać się do ambulatorium szpitala Dzieciątka Jezus (najlepiej było by uzyskać skierowanie od lekarza ze szpitala św. Łazarza). Gdy lekarz ambulatoryjny stwierdzi ciężki stan, przyjmą przypuszczalnie Szanowną Panią do szpitala, mimo że gmina zwleka z wzięciem na siebie obowiązku płacenia za Panią. O wyleczeniu się w domu nie ma obecnie mowy; udaje się czasem zaleczyć otwarte rany na nogach przez naświetlanie słońcem, słone kąpiele, ale gdy sprawa jest już tak daleko posunięta i istnieje równoczesna gruźlica skóry, trudno się tym łudzić, trzeba tu kuracji energiczniejszej i na różnych odcinkach. Pyta Szanowna Pani jak dużo może kosztować kuracja? Na to, niestety, odpowiedzieć nie mogę, choroba jest przewlekłą, więc niesposób nawet w przybliżeniu podać kosztów.

„Turystka M. K.".

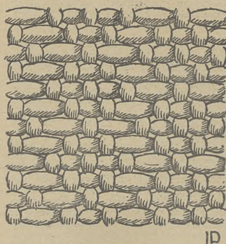
Złagodzić bóle w czasie menstruacji może proszek antipiryny, cibalginy lub veramonu, trzeba jednak poszukać przyczyny owych bólów, poradzić się lekarza.



21

jedną nitkę w każdym rzędzie. Piąty rząd robimy tak jak pierwszy, VI jak II, VII jak III, VIII jak IV itd. czyli robimy jednakowe pasy po 4 rzędy, co nam wytwarza rodzaj pierożków.

Rys. 22 jest bardziej skomplikowany, wytwarzają tu się oczka jak w plastrze miodu. Powstają one w sposób następujący: nitka wątku idzie nad dwiema nitkami osnowy, pod trzecią, nad czwartą, pod piątą, nad szóstą, pod siódmą, nad ósmą i dziewiątą, pod dziesiątą. W następnym rzędzie idzie nitka: pod pierwszą, na drugą i trzecią, pod czwartą, nad piątą, pod szóstą, nad siódmą i ósmą, pod dziewiątą, nad dziesiątą. Rząd trzeci: nad pierwszą, pod drugą, nad trzecią i czwartą, pod piątą, nad szóstą i siódmą, pod ósmą, nad dziewiątą, pod dziesiątą, rząd IV jak II, rząd V jak pierwszy. Powtarzamy te IV rzędy.



22

Czterdziesta piąta Loteria Klasowa

Z okazji Wielkiego Konkursu Loteryjnego, wiele tysięcy osób, obok odpowiedzi na pytanie: „Co to jest milion?", podawało również do wiadomości Dyrekcji Polskiego Monopolu Loteryjnego swe poglądy na sposoby dalszego doskonalenia planu Loterii Klasowej. Niezależnie od tego liczni gracze wypowiadają się stale na ten temat w swych listach do Dyrekcji.

Jakkolwiek rozbieżność poszczególnych życzeń jest bardzo duża, to jednak ogół graczy da się podzielić na dwie zasadnicze kategorie: zwolenników skasowania najmniejszych i średnich wygranych, a pozostawienia tylko największych, od pięćdziesięciu tysięcy złotych wzwyż oraz tych, którzy, przeciwnie, domagają się podzielenia wszystkich wielkich wygranych na mniejsze i znacznego zwiększenia w ten sposób ilości wygranych średnich, w granicach od pięciuset do pięćdziesięciu tysięcy złotych.

Wsłuchując się w te wszystkie głosy, Dyrekcja Polskiego Monopolu Loteryjnego od dłuższego już czasu wprowadza stopniowo zmiany do planu gry i to w ten sposób, by nie pominąć postulatów żadnego z wymienionych odłamów graczy, a zarazem nie narazić na szwank interesów Skarbu, którego Loteria Klasowa jest jednym ze źródeł dochodowych. Klasycznym przykładem takiego ustosunkowania się Dyrekcji do omawianego problemu było np. wprowadzenie podziału losów na pięć części zamiast dawnych czterech, co pozwoliło utrzymać wielkie wygrane, a jednocześnie dało możność znacznego zwiększenia ilości osób wygrywających.

Idąc dalej po tej wytkniętej linii, Dyrekcja przystąpiła do opracowania planu czterdziestej piątej Loterii Klasowej. Już na pierwszy rzut oka stwierdzić można wielką różnicę pomiędzy tym ostatnim, a poprzednio obowiązującym planem; sensacyjną nowością jest, że w 45-ej Loterii przypadek sam zdecyduje, czy główna wygrana wyniesie milion złotych, czy też 500.000 zł. Dzieje się to w ten sposób, iż dołączone do planu gry przepisy przewidują, że jeżeli sumy cyfr każdej z dwóch głównych wygranych, pierwszej i drugiej, będą bądź parzyste bądź nieparzyste, to do wygranej 500.000 zł dołącza się pięć premii po 100.000 złotych, co daje w sumie milion złotych. W przeciwnym razie, tj. jeżeli w jednej z tych wygranych suma cyfr będzie parzysta, w drugiej zaś nieparzysta, to owych stotysięcznych premii nie dołącza się i każda z nich będzie wylosowana osobno, po wylosowaniu wszystkich wygranych, znajdujących się w kole, ne wyłączając tzw. dziennych.

Wspomnieliśmy o pierwszej i drugiej głównej wygranej, co jest znów nowością, gdyż dotychczas w każdej klasie była tylko jedna główna wygrana. W planie 45-ej Loterii Klasowej dawny system utrzymany został tylko w pierwszych trzech klasach, przy czym w każdej z nich główna wygrana wynosi 100.000 zł. W czwartej natomiast klasie jest ich ogółem jedenaście: jedna — pół miliona złotych oraz dziesięć po sto tysięcy zł, nie licząc pięciu premii po 100.000 zł, o których mówiliśmy wyżej. Jak wiadomo, właściwością głównych wygranych jest, że są one przyznawane tym numerom losów, którym w ostatnim dniu ciągnienia przypadną pierwsze najniższe wygrane, a więc w czwartej klasie 250 zł. Kolejność losowania ustalona jest w ten sposób, że pierwszej najniższej wygranej przypada 100.000 zł, drugiej 500.000 zł, pozostałe zaś dziewięć wygranych po 100.000 zł przypadają następnym kolejno najmniejszym wygranym.

Zanotujmy jeszcze następujące zmiany w planie, dotyczące czwartej klasy: ilość wygranych po 75.000 zł powiększono z sześciu do dziesięciu, wprowadzono piętnaście wygranych po 30.000 zł zamiast dziesięciu po 50.000 zł oraz powiększono ilość wygranych po 25.000 zł o pięć, po 15.000 o dziesięć, po 10.000 o dwadzieścia, po 1.000 o sto pięćdziesiąt. Wygrane dzienne z 20.000 zł powiększono na 30.000 zł, niezależnie od zachowania wygranych dziennych po 10.000 zł.

Również i w innych klasach wprowadzono szereg korzystnych dla graczy zmian.
Tak więc w pierwszej klasie wprowadzono trzy wygrane po 20.000 zł, oraz zwiększono ilość wygranych po 15.000 o dwie, po 10.000 o tyleż, po 5.000 o jedną, po 500 zł o dziewięćset siedemdziesiąt pięć. Wygranych dziennych będzie trzy po 30.000 zł i cztery po 10.000 zł. Wygrane po 100.000 i 50.000, 2,000 i 1.000 zł utrzymano bez zmian.

W klasie drugiej wygrana główna wynosi 100.000 zł poza tym wprowadzono pięć wygranych po 20.000 zł i zwiększono ilość wygranych po 15.000 zł o trzy, po 10.000 zł o pięć, po 5.000 zł o cztery, po 2.000 zł o pięć, po 500 zł — o tysiąc sto dziesięć. Wygrana 75.000 zł pozostaje bez zmiany. Wygranych dziennych będzie dwie po 30.000 zł i trzy po 10.000 zł.

Wreszcie w klasie trzeciej główną wygraną ustalono również na 100.000 zł utrzymując dwie po 75.000 zł. Dalej wprowadzono osiem wygranych po 20.000 zł oraz zwiększono ilość wygranych po 15.000 zł o trzy, po 10.000 zł o cztery, po 5.000 zł o dziesięć, po 2.000 zł o tyleż, po 500 zł o tysiąc sto dwadzieścia. Wygrane dzienne ustalono na dwie po 10.000 zł i jedną 30.000 zł.

Z wymienionych powyżej zmian w planie gry wynika, że ich przewodnią myślą było możliwe zwiększenie ilości tych wygranych, które dla najszerszych kół graczy posiadają już pewne znaczenie i mogą choć w pewnej mierze poprawić ich stan majątkowy. Wygrana 62 zł 50 gr jest tylko zwrotem kosztu losu do następnej klasy, następująca zaś po niej bezpośrednio wygrana 500 złotych, co daje 80 zł netto na jedną piątkę, pozwoli nie tylko grać dalej, ale i załatwić jakiś pilny sprawunek, czy zaległy rachunek. Z tych samych względów bardzo pożądanym było powiększenie ilości wygranych średnich od 5.000 do 20.000 złotych, bo już uzyskanie na „piątkę" losu 800, 1600, 2400 lub 3200 złotych posiada dla olbrzymiej większości graczy zasadnicze znaczenie.

A przy tym wszystkim największa atrakcja Loterii Klasowej, milion została utrzymana, chociaż w zmienionej formie, pomimo wprowadzenia nowej półmilionowej wygranej. W ten sposób zostały uwzględnione życzenia zwolenników wielkich wygranych.

Ciągnienie pierwszej klasy nowej Loterii według zmienionego planu odbywać się będzie w dniach 20, 21, 22 i 23 czerwca. Ponieważ wprowadzone reformy wzbudziły wśród graczy powszechne zainteresowanie, należy pośpieszyć się z nabywaniem losów, bo może ich zabraknąć, jak to się już nieraz zdarzyło.

Wyniki kwietniowego Konkursu Rozrywek Umysłowych

(Dokończenie wyniku Konkursu Rozrywek Umysłowych „Praktycznej Pani".)

Kawska Eug., Lwów (8 zadań); Kępczyńska S., Morzysław (9 zadań); Kłosińska C., Głóchów (6 zadań); Kołwzanowa Al., Baranowicze (9 zadań); Konczalska O., Lulkowo (6 zadań); Koryczan K., Chrzanów (9 zadań); Kosińska St., Kęty (8 zadań); Kosko H., Pułtusk (8 zadań); Kownacka I., Filipów (8 zadań); Krajewska A., Zegrze (3 zadania); Krall I., Iwanowice (7 zadań); Kramowa Elż., Nowy Targ (8 zadań); Krynicka Wł., Jelonki (3 zadania); Krysztofikowa H., Rembertów (7 zadań); Krzaklewska J., Lwów (9 zadań); Lewicka P., Słonim (7 zadań); Lilpopowa M., Włochy (8 zadań); Łaszkiewiczowa M., Kraków (9 zadań); Maciejewska K., Poznań (3 zadania); Majewska J., Domaniewice (9 zadań); Malinowska H., Pabianice (9 zadań); Marcowa Eug., Dąbrowa Górnicza (6 zadań); Maternicka W., Srebrniki (3 zadania); Melnicka M., Rembertów (7 zadań); Namysłowski St., Łaziska (7 zadań); Nowakowa M., Brzeżany (9 zadań); Opałkowa ., p-ta Berezów (9 zadań); Owsińska J., Bolechów (6 zadań); Paciorkowska M., Kunów k/Wierzbnika (8 zadań); Pałkowa A., Kraków (9 zadań); Paszkowska ., Stanisławów (9 zadań); Patorska M., Częstochowa (8 zadań); Pawłowiczówna A., Baranowicze (9 zadań); Pągowska H., Kon (9 zadań); Pilecka A., Szczawnica (9 zadań); Piotrowska A., Lublin (8 zadań); Prokopówna Ant., Klewań (6 zadań); Raabianka H., Sopoty (8 zadań); Rodziewiczówna I., p-ta Krzywicze (4 zadania); Rogozińska L., Pabianice (8 zadań); Sajkowska St., Żychlin (6 zadań); Siebers M., Bydgoszcz (6 zadań); Sieklecka R., p-ta Ejszyszki (6 zadań); Śliwkówna N., Lubitów (4 zadania); Smoniewska J., Białołęka Dworska (6 zadań); Sochacka H., Dęblin (4 zadania); Solińska K., Bydgoszcz (4 zadania); Sołkiewiczówna A., Suchedniów (5 zadań); Stachowiczowa M., Czortków (8 zadań); Subotkowska A., Wołkowysk (6 zadań); Szarlipowa W., Teratyn (8 zadań); Szrajberówna E., Częstochowa (3 zadania); Tarkowska L., Zduńska Wola (8 zadań); Tomiczek E., Rudniki (9 zadań); Tuczyńska H., Łódź (6 zadań); Uszyńska St., Lwów (9 zadań); Walczakowa S., Jelonki (8 zadań); Wańska E., Gdynia (6 zadań); Waschinówna O., Ciełuchowo (7 zadań); Wenderlich I., Kowal (3 zadania); Węgrzyniakowa J., Sanok (7 zadań); Węgrzynówna M., Krosno (6 zadań); Wialowa Z., Parzęczew (7 zadań); Widuchowska W., Hawinowicze (8 zadań); Winterowa L., Zambrów (5 zadań); Witkowska J., Wólka-Zamkowa (9 zadań); Wojtkowiak Ant., Bydgoszcz (8 zadań); Woszczenkowa Eug., Waliły (4 zadania); Wójtowiczowa H., Poraj (9 zadań); Wróblewska M., Lwów (9 zadań); Zacharowa L., Kołomyja (5 zadań); Zientarska K., Chojnice (4 zadania); Zubkowa M., Katowice (9 zadań); Żołędowska H., Sosnowiec (9 zadań); Żor. Z., Warta (8 zadań); N. N., Inowrocław (7 zadań).

Nagrody otrzymują pocztą pp.:

Bróżko W., Warszawa;
Świętochowska St., Warszawa;
Aspeltowa N., Nagórzyce;
Folandowa Ant., Sejny;
Jadczykowa D., Kłobucko;
Siebers M., Bydgoszcz;
Uszyńska St., Lwów.
Węgrzynówna M., Krosno;
Wróblewski M., Lwów.

Porada w sprawie założenia ogródka użytkowego na 800 m²

Odpow. dla p. Eugenii ze Starachowic.

Bardzo słusznie postępuje Pani, robiąc plany i przygotowania na rok przed właściwym założeniem ogrodu. Mając dość czasu przed sobą, można będzie szczegółowo i jak najlepiej ułożyć projekt przyszłego ogrodu, a konieczne wydatki, które się wyłonią, łatwiej będzie ponieść stopniowo, niż jednorazowo.

Pragnie Pani przede wszystkim uprawiać w swoim ogródku warzywa, co nie wyklucza jednak, aby obok nich posadzić trochę krzewów owocowych: porzeczek, agrestu, malin i przynajmniej kilka drzew owocowych. Po kilkunastu latach jednak będą one dawały cień już taki, że uprawa warzyw przestałaby być możliwa. Wobec tego, jeżeli uprawa ogródka ma iść przez szereg lat w kierunku warzywnym, drzew piennych lepiej nie sadzić, można by zaś dać trochę drzew karłowych, ale te są droższe i wymagają specjalnej pielęgnacji. Z sadzenia krzewów owocowych jednak radzę nie rezygnować. Kłopotu z nimi niewiele, a przyjemności i pożytku w gospodarstwie dużo.

A teraz rozpatrzmy jak należy przygotować w obecnym sezonie ziemię, aby na rok przyszły móc przystąpić do założenia ogrodu. Najlepiej było by gdyby zostały na tym terenie posadzone ziemniaki po wynawożeniu całej ziemi na wiosnę obornikiem. Jeżeli nie było to zrobione, a moja rada przyjdzie już po terminie możliwym do sadzenia ziemniaków, należy postąpić inaczej. Mianowicie obsiać cały teren mieszanką roślin motylkowych takich jak: wyka, bobik, peluszka, groch z dodatkiem owsa. Mieszanka taka wzbogaci ziemię w azot, zostawi ją w niezłej strukturze i nie dopuści do rozrostu chwastów.

Jesienią można już przystąpić do sadzenia krzewów owocowych, ewentualnie drzew oraz rabarbaru. Jeżeli plantacja truskawek jest przewidziana, co byłoby bardzo pożądane, należy ją założyć w ciągu miesiąca sierpnia, będą wtedy już na przyszły rok owocowały. Przeznaczonego kawałka pod truskawki oczywiście nie należy obsiewać mieszanką.

W ogrodzie warzywnym, zakładanym na szereg lat obowiązuje płodozmian. A więc co roku każde warzywo powinno być uprawiane na innym miejscu w ogrodzie, aby nie wyczerpywało ziemi jednostronnie i podlegało potem różnym chorobom.

Najdogodniej będzie wyłączyć z terenu 80 m², które przeznaczy się na założenie inspektu, na rozsadniki, zbiornik na wodę, szopę (składzik) na narzędzia, założenie kompostu. Pozostałe 720 m² podzielić na 4 równe części po 180 m² każda. Z tego jedną część daje się pod rośliny trwałe, jak: truskawki, rabarbar, szparagi, szczaw i ta działka w płodozmianie udziału nie bierze. Pozostałe zaś trzy co roku obsadza się innymi warzywami i co roku kolejno inną działkę nawozi się obornikiem, dostosowując do nawożenia ugrupowanie roślin. W ten sposób zachowany będzie płodozmian t. zw. trójpolowy.

Na działce w pierwszym roku po oborniku należy sadzić następujące rośliny: kapusty — białą wczesną i późną do kiszenia i przechowania na zimę, oraz włoską i czerwoną, kalafiory odmian wczesnych i późnych, ogórki i pomidory. Współrzędnie z ogórkami, które są wysiewane później i początkowo wolno rosną, można uprawiać sałatę, rzodkiewkę i szpinak.

Na działce w drugim roku po nawozie uprawia się warzywa korzeniowe i cebulowe, a więc: buraki ćwikłowe, marchew, pietruszka, selery, brukiew, cebulę, czosnek, pory, kukurydza i kalarepa.

Na ostatniej działce w trzecim roku po oborniku wysiewa się rośliny strączkowe: fasolę szparagową i na ziarno, groch wczesny do spożycia na zielono i na ziarno, oraz bób.

Można oczywiście niektóre z wymienionych roślin pominąć, a zastąpić je, zwiększając uprawę innych warzyw z tej samej grupy, np. nie sadzić kapusty, a dać więcej pomidorów, lub zamiast brukwi zwiększyć ilość marchwi, czy cebuli, nie wysiewając bobu można więcej posadzić fasoli.

Jeżeli zamierza Pani zakładać inspekty, pożądane byłoby w tym roku jeszcze przygotować sobie skrzynie i okna, oraz na jesieni, kiedy łatwo dostać prostej słomy, zaopatrzyć się w nią i upleść kilka mat. Maty są w gospodarstwie ogrodniczym konieczne nie tylko do inspektów, ale również przy zbiorze, ekspedycji warzyw itp.

Sądzę, że na początek wystarczy, jeśli przygotuje Pani dwie skrzynie inspektowe. Jedną założyć trzeba będzie w końcu lutego celem wysiania rozsad wczesnej kapusty, kalafiorów i selerów. Resztę miejsca można wyzyskać, wysiewając rzodkiewkę, kalarepkę i sałatę, jako nowalijki.

Drugą skrzynię należy założyć w marcu i wysiać rozsadę pomidorów, pory, trochę ogórków i kilka sztuk melonów do doniczek.

Skrzynie powinny być 5-okienne, wymiaru 5 m × 1 m 30 cm, wymiar okna 1 m × 1 m 30 cm. Wyższa ściana skrzyni musi mieć 35 cm, niższa 25 cm. Skrzynie należy wykonać z desek sosnowych 1½ calowych.

Oprócz przygotowania skrzyń inspektowych, powinno się w tym roku jeszcze skompletować wszystkie narzędzia potrzebne do uprawy, wybudować choćby najmniejszą jakąś budkę, którąby służyła jako składzik i tymczasowa przechowalnia zebranych warzyw itp., bez której gospodarować byłoby trudno. Poza tym należy pomyśleć o zbiorniku na wodę, mając studnię na miejscu, jest to łatwe do przeprowadzenia, oraz wyznaczyć odpowiednie miejsce i już w tym roku zacząć magazynowanie wszelkich odpadków na kompost.

Miejsce, gdzie założy się w zimie inspekt, musi być na jesieni okryte nawozem, czy łęcinami, żeby ziemia tam nie zamarzła. W sierpniu posadzić flance truskawek, a na jesieni kilka karp rabarbaru, oraz krzewy porzeczek, agrestu i malin. Malinom najlepiej będzie przeznaczyć miejsce przy samym ogrodzeniu.

Odpowiedzi Redakcji

IMIENINY

Lech — 3 czerwca.
Bogusław — 20 marca.
Danuta, Anna — 26 lipca.

SZELKI HAFTOWANE

p. L. C.

Szelki haftowane możemy opracować dla Sz. Pani dopiero na nr 26 lub 27. Gdyby sprawa była pilna, moglibyśmy wzór z opisem przesłać specjalnie za opłatą zł 1.50.

OWOCE MOCZONE

p. M. L. w Krakowie.

Jeżeli butelki przechowane będą w suchym, chłodnym miejscu to na pewno nie popękają. Rozsadzanie następuje dopiero w wypadku fermentowania, do czego nie można dopuścić.

JAJA PRZECHOWANE NA ZIMĘ

Chcąc przechować jaja w popiele, należy uważać aby popiół, obojętne zresztą jaki, był suchy, gdyż wilgotny ma przykry zapach, który może się udzielić jajom. Jeżeli chodzi o sposób łatwy i tani, to najlepiej posmarować jaja cienko bezwonną parafiną (nie gorącą, zaledwie z lekka rozgrzaną żeby była miękka) i ułożyć w skrzynie, przesypując obficie piaskiem wysuszonym w piecu lub na piecu. Jaja układać wąskim końcem w dół i tak aby jedno nie dotykało drugiego.

Praktycznie jest zwrócić uwagę na to, aby jaja używać zaczynając od zniesionych na wiosnę, te nam powinny starczyć przez lato, letnie zaś pozostawić na zimę, im krócej bowiem jajko jest przechowane tym lepiej.

WILGOTNE MIESZKANIE

p. D. K.

Jeżeli mieszkanie nie było wilgotne, tylko zostało zaniedbane, można je łatwo wysuszyć przez usilne wietrzenie. O ile to możliwe, ze względu na mieszkańców, dobrze jest w dni suche i ciepłe wywoływać przeciągi, w dni chłodne i dżdżyste otwierać okna i palić w piecu. Woń stęchlizny, o ile sama w lecie, po wysuszeniu, nie przejdzie, można z mebli usunąć przez przecieranie terpentyną.

PLAMY OWOCOWE Z BIELIZNY

Przez borówki rozumie Sz. Pani zapewne czarne jagody. Świeże plamy należy moczyć w mleku, spłukiwać wodą, ew. po prostu, polewając wodą, wybielić na słońcu. Obawiam się jednak, że są to plamy dawne, będą więc bardziej uparte, wypadnie wtedy użyć wody utlenionej, spłukiwać czystą wodą i powtarzać aż do pomyślnego skutku.

ROBIENIE MYDŁA NA WYPADEK WOJNY

p. Matylda Tch.

O robieniu mydła pisaliśmy swego czasu obszernie. Robienie go nie jest trudne, trzeba jednak dobrze wykalkulować cenę tłuszczu. Jeżeli robimy mydło z odpadków, wygotowanych kości, padłych zwierząt itp., wtedy się oczywiście opłaci.

Liczymy średnio na 2 kg tłuszczu 1 kg kamienia mydlanego lub sody kaustycznej, około 10—12 litrów wody i 35—40 dk soli. Woda powinna być miękka.

Kamień mydlany, względnie sodę zalewamy połową wody (ok. 5 l) i podgrzewamy aż do wrzenia. W gotującą wodę wrzucamy tłuszcz podrobiony w kawałki i gotujemy aż się utworzy jednolita masa. Kociołek należy wziąć stosunkowo do ilości płynu duży, ponieważ masa łatwo kipi. Gotować powoli. Kiedy się tłuszcz dobrze rozgotuje, dolewamy resztę wody i gotujemy tak długo aż masa wyjmowana łyżką ciągnie się za nią nitkami. Masa powinna wtedy mieć wygląd miodu. Nabieramy wówczas odrobinę masy i spuszczamy masę na talerz. Wkoło kropli nie powinien się ukazywać tłuszcz, cała masa powinna być jednolitą, miękką ale nie lejącą się maścią. O ile tworzy się krążek tłuszczu w koło masy, należy jeszcze dodać nieco wody z kamieniem mydlanym lub sodą kaustyczną. Dlatego właśnie podałam na wstępie ilość sody od 35—40, żą pewną jej część trzeba sobie zachować na wszelki wypade[illegible]puścić w niewielkiej ilości wody i [illegible]masy w razie potrzeby. Goto[illegible]rywać aż spuszczona kropla [illegible]kazywać obrze-

żenia z tłuszczu. Kiedy to nareszcie osiągniemy, wsypujemy do masy sól. Ma to na celu oddzielenie się gęstego mydła od ługu. Gotować dalej, po 30—40 minutach mydło powinno się zebrać na powierzchni. Pozwalamy aby ług ostygł zebrane u góry mydło wykrawamy i suszymy w cieniu. Na słońcu robią się na nim smugi. Jeżeli robimy mydła sporo, krajemy je w podłużne beleczki, które układamy na krzyż i obsuszamy kilka tygodni.

Zamiast spuszczania kropli na talerz, można zanurzyć w masie łyżkę i osiadłe mydło gdy przestygnie wziąć w palce. Jeżeli się łuszczy i nie sprawia wrażenia tłustego, sypiemy sól, o ile się maże dodajemy wody z sodą. Mydło gotuje się około 3 godzin a następnie z solą około godziny.

Żeby się mydło dobrze pieniło, dodajemy na proporcję niżej podaną, t. j. 2 kg tłuszczu, 40 gramów mielonej kalafonii do gorącej masy. Ług znajdujący się pod mydłem można jeszcze użyć do szorowania.

Chcąc mieć mydło czyściejsze, bardziej jędrne, możemy już otrzymane znów rozgotować z wodą i sodą jak na początku tłuszcz i powtórnie zasypać solą. W ten sposób mamy mydło nieco kosztowniejsze, ale lepsze. Można mydła nie wydzielać osobno, ale całą masę z ługiem wlać w drewniane pudełko i podsuszyć, następnie krajać i dosuszać, lepsze jest jednak mydło oddzielone z ługu a ług osobno użyty.

DROŻDŻE JAKO DODATEK DO POTRAW

Z powodu swojej łatwej przyswajalności i wysokiej kaloryczności oraz obecności składników pożytecznych w odżywianiu, zwrócono uwagę na korzyści, jakie mogłoby dać zastosowanie drożdży jako dodatku do potraw. Pierwsze próby były czynione mniej więcej przed 10-ciu laty, ponieważ jednak nie umiano drożdży stosować tak, aby nie psuć smaku potraw, zaniechano dodawania ich całkowicie.

Obecnie ustalono, że drożdże dają się stosować z korzyścią tylko do zup, sosów i jarzyn posiadających sos, nadając im smak przypominający zaprawianie śmietaną. Drożdże winny być zupełnie świeże, żeby były smaczne, muszą być też poddane długiemu gotowaniu tak, aby zostały całkowicie zabite, w przeciwnym razie potrawa nimi zaprawiona zacznie się niebawem burzyć. Gotować sos czy zupę po zaprawieniu drożdżami, bądź też zaprawkę drożdżową samą należy w ciągu 35 minut, wpływa to dobrze na smak i zabija zdolności fermentacyjne.

Drożdże miesza się starannie z wodą i ciągle mieszając doprowadza do zagotowania, po czym gotuje powoli 35 minut. Norma nie powinna przekraczać na pełny talerz zupy 30 gramów, na pół litra sosu 25—30 gramów.

Rozczyn ugotowany wlewamy do zupy, sosu czy jarzyny i gotujemy jeszcze około 15 minut.

O domowym sposobie przygotowania drożdży była niedawno mowa w naszej książce kucharskiej.

BLINY

Bliny, tzw. ruskie bywają czysto gryczane, czysto pszenne, pszenno-gryczane, na drożdżach, albo na sodzie, wszystkie jednak smażą się tak samo.

Kiedy ciasto ruszy raz ostatni, staramy się go nie wstrząsać, aby nie opadło, nabieramy ostrożnie łyżką i nalewamy na maleńkie patelnie. Patelnie muszą być przedtem rozgrzane, wytarte solą i posmarowane masłem przy pomocy piórka albo wacika zawiniętego płótnem. Smażenie blinów bardzo przypomina robienie naleśników. Ciasta nalewamy tyle tylko aby patelnię pokryło. Kiedy blin zaczyna rosnąć na patelni i orientujemy się, że się od spodu zrumienił, skrapiamy go z lekka po wierzchu rozpuszczonym masłem i odwracamy na drugą stronę. Gotowe bliny odkładamy na dobrze wygrzany półmisek i trzymamy tak, aby nie stygły.

Zazwyczaj zaczyna się smażenie na chwilę przed wydaniem i podaje partiami, żeby były możliwie świeże.

Patelnię smarować trzeba przed każdym nalaniem ciasta. Ciasto na bliny robi się gęściejsze niż na naleśniki, ponieważ zaś robi się je na drożdżach lub sodzie, podrastają, stając się grubsze i porowate. Zasadniczo bierzemy na bliny trzy szklanki mąki na trzy szklanki mleka z wodą i drożdżami. Ściśle nie można ilości mąki określić, bywa bowiem raz sucha, raz wilgotna pod tym względem jest potrzebne doświadczenie.

Najważniejszymi warunkami udania są dobre drożdże i staranne wyrobienie ciasta.

Na 25 blinów, bierzemy 4 szklanki mąki oraz odpowiednią według przepisu ilość płynu i mniej więcej 1 dk drożdży. Bliny gryczane parzone potrzebują więcej drożdży niż zwykle pszenne. Im później w stosunku do posiłku rozczyniamy ciasto, tym więcej potrzeba drożdży. Najlepiej rozczyniać bliny na 5 — 6 godzin przed smażeniem.

Zaparzamy bliny albo wodą, albo mlekiem. Jeżeli zaparzamy mlekiem nie powinno się ono gotować, tylko być doprowadzone do momentu wrzenia. Na proporcję z 4 szklanek mąki, na 25 blinów wychodzi masła mniej więcej szklanka.

Bliny można podać po usmażeniu z masłem topionym, podanym w sosjerce, ze śmietaną, podawano je w Rosji z kawiorem. Można też w czasie smażenia, zaraz po nalaniu ciasta na patelnię posypać je siekanymi, twardymi jajami, szczypiorkiem, duszonymi siekanymi grzybkami a nawet kaszą ugotowaną na sypko.

BLINY CZYSTO GRYCZANE

Na 5 — 6 godzin przed smażeniem rozczynić ciasto z 4 szklanek suchej ładnej mąki gryczanej (hreczanej) oraz trzech szklanek mleka lub wody, albo mleka z wodą, lekko podgrzanych ,dodać 2 żółtka surowe, 1 dk drożdży roztartych z trochą płynu, wlać łyżkę masła i doskonale ciasto drewnianą, szeroką łyżką wybić. Zostawić do podrośnięcia, kiedy ruszy, wsypać strychowaną, tj. bez czubka łyżkę stołową soli zaparzyć $1\frac{1}{2}$ szklanki mleka czy wody i znów łyżką wybijać. Można w końcu domieszać lekko pianę z pozostałych 2 białek. Dać podrosnąć. Najlepiej ciasto postawić na stołku blisko pieca, aby mieć je blisko pod ręką do smażenia, nie nosić go i nie wstrząsać.

BLINY PSZENNOGRYCZANE

Rozczynić ciasto z 3 szklanek mąki pszennej, $2\frac{1}{2}$ szklanek ciepłej wody z 1 dk drożdży oraz łyżką topionego masła. Wybić łyżką i dać podrosnąć. Kiedy ruszy, wybijać powtórnie, posolić, jeśli można, dodać 2 żółtka surowe, dosypać szklankę mąki gryczanej, dać podrosnąć. Na godzinę przed smażeniem znów ciasto wybija, zaparzyć $1\frac{1}{2}$ szklankami mleka, wybić, kto chce może dodać pianę z powstałych 2 białek, lekko przemieszać i gdy ciasto znów ruszy, smażyć.

Proporcja w obydwóch przepisach na 25 — 30 blinów.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

KREM Z POMARAŃCZ

Dodatki: $\frac{1}{2}$ litra mleka, 1 paczka cytrynowego proszku budyniowego D-ra Oetkera, 1 — 2 jaj, 75 — 100 gr cukru (zależnie od tego czy pomarańcze są mniej lub więcej słodkie), 2 pomarańcze.

Do przybrania: 1 mała pomarańcza.

Sposób przyrządzania: Z $\frac{1}{2}$ litra mleka odlać 6 łyżek stołowych rozpuszczając w nim proszek budyniowy oraz żółtko. Tymczasem zagotować pozostałe mleko z cukrem i otartą skórką pomarańczy, dodać rozmieszany płyn, gotować 2 minuty, odstawić z ognia, dodać sok z pomarańczy do kremu i bić trzepaczką aż do ostygnięcia. Wkońcu dodać piankę z białek, wyłożyć krem do salaterki szklanej lub kieliszków od wina i ozdobić kawałkami pomarańczy. Można również podać do kremu biszkopciki lub herbatniki.

Uwaga: Wskazanym jest przyrządzenie kremu krótko przed użyciem lub też trzymanie go na lodzie.

NOWOTWORY

Specjalnej diety przy nowotworach, którąby można ogólnie zastosować nie ma. Nowotworów jest wiele odmian, łagodne i złośliwe, leczyć je mogą tylko specjaliści bądź drogą operacyjną, przez usunięcie, bądź przez naświetlanie radem czy roentgenem. Aptecznych i domowych środków, któreby można podać i zalecić, nie ma.

GRUCZOŁ TARCZYKOWY

Obszerniejszą odpowiedź na powyższy temat zamieścimy w nr 25 naszego tygodnika.

TĘPIENIE MRÓWEK

P. Wanda z Modlina.

Obszerny artykuł o tępieniu mrówek był podany w Nr 18 w 1937 r., numer ten może Sz. Pani nabyć w naszej administr...

Pani Aniela Z. z Gniewkowa.

Szkoda, że Pani nie powtórzyła ogłoszenia, gdyż nie wiemy o co chodzi, a poprzednich nie otrzymaliśmy, prosimy o nadesłanie, a postaramy się je ulokować możliwie prędko.

Pani R. M.

Ogłoszenie, o jakie Pani pyta, płatne jest po 10 groszy za słowo i może być umieszczone w „Skrzynce", prosimy o nadesłanie tekstu, oraz na przekazie zaznaczenia na jaki cel są pieniądze przeznaczone.

Zmartwionej.

Ogłoszenia podanego przez Panią w tej formie nie możemy umieścić, wiedząc z góry, że żadnego rezultatu nie osiągnie. Może Pani bliżej określi rodzaj projektowanej pracy i przystąpi do spółki.

Pani Leokadia z Żyrardowa.

Adresy firm handlowych możemy podać tylko listownie po otrzymaniu znaczka.

W sprawie wykrojów

Wszelkie suknie, kostiumy, palta, szlafroki, piżamy i t. p. wykonywamy w cenie 1,50 zł. Za bluzki i bieliznę dziecinną po 1 zł. Do tego dochodzi 30 gr. porto za każdy wykrój. Za zaliczeniem nie wysyłamy jest to forma przesyłki dla obydwu stron niepraktyczna. Wszelkie zamówienia wysyłamy zaraz po odebraniu należności t. j. ceny wykroju i porto. Może być znaczkami pocztowymi.

Odpowiedzi ogrodnicze

CHORA PALMA KOKOSOWA

Odpow. dla J. Z.

Główną przyczyną złego wyglądu palmy jest to, że stoi na południowym oknie. Przysychanie końców liści, oraz występowanie plam żółtych pojawia się szczególnie u palm wtedy, gdy stoją na zbyt silnym świetle. Na ten fakt specjalnie obecnie w miesiącach letnich musi być zwrócona uwaga.

Palma kokosowa jest jedną z najdelikatniejszych i wrażliwych palm. Potrzebuje dużo ciepła i wilgoci, odczuwa silnie zmiany temperatur i przeciągi, dlatego też nie należy jej w lecie wystawiać na dwór tak, jak inne gatunki palm, dla których jest to nawet bardzo wskazane.

W ciągu lata więc zabrać trzeba palmę ze zbyt ostrego światła, trzymać w półcieniu, podlewać obficie i często zraszać gęstym sitkiem, lub specjalnym rozpylaczem. Liście należy zmywać wodą kilka razy na tydzień, a zaschnięte końce poucinać nożem aż do miejsc zielonych.

Mam nadzieję, że przy takim postępowaniu wygląd palmy powinien się poprawić.

ZWALCZANIE GRZYBKA NA AGREŚCIE

Odpow. dla E. Sz.

Amerykański mączniak agrestu (Sphaerotheca mors uvae) jest bardzo groźną chorobą tych krzewów i niejednokrotnie niszczącą całe niemal plantacje agrestu. Objawia się tym, że na liściach i pędach powstaje delikatny biały puszek, który zamienia się potem na owocach w biały, a później brunatny wojłok. Walka z tą chorobą jest dość uporczywa i trudna. Jeżeli krzaki są bardzo silnie opanowane, trzeba je wykopać całkowicie i spalić, lub też przy mniejszym stopniu porażenia zniszczyć i wyciąć tylko część chorych pędów.

Glebę pod chorymi agrestami należy zwapnować, dając po 25 kg wapna palonego na 1 ar — 100 metrów kwadratowych w jesieni, również i na wiosnę i przekopać. Chorych krzaków nie nawozić obornikiem, można dać najwyżej słabe dawki nawozów pomocniczych, np. 10 kg kainitu, 4 kg superfosfatu na 100 m². Na wiosnę chore i zdrowe w sąsiedztwie będące agresty należy opryskać 1-proc. roztworem sody (100 g sody na 10 litrów wody) parokrotnie.

I-szy raz przed kwitnieniem, II-gi raz zaraz po okwitnięciu i III-ci raz w dwa tygodnie po drugim opryskaniu. Opryskiwanie przeprowadzać rano, lub wieczorem, albo w dzień pochmurny. Na jesieni można opryskać agresty mlekiem wapiennym 5-procentowym; agrest nie znosi cieczy wapiennych wtedy, gdy ma na sobie liście, dlatego też to opryskiwanie wykonywa się dopiero na jesieni. Na ogół odmiany agrestu drobnoowocowe, amerykańskie nie podlegają mączniakowi.

PRZYGOTOWANIE ZIEMI PIASZCZYSTEJ DO UPRAWY POD WARZYWA

Odpow. dla „Zagłębianki".

Dla poprawienia stanu słabej ziemi wskazana będzie bardzo uprawa roślin motylkowych, które wzbogacą glebę w azot i powiększą ilość próchnicy. W tym sezonie jeszcze nie zwlekając powinna Pani na całym terenie wysiać łubin żółty z domieszką seradeli, ilościowo na 1½ morgi wystarczy dać 180 kg łubinu łącznie z 15 kg seradeli. Na jesieni mieszankę tę trzeba będzie przyorać.

Na następną wiosnę znów powtórzyć siew tej samej mieszanki, aby jednak móc już jakąś korzyść z terenu odnieść, lepiej będzie podzielić go na połowę i na jednej z nich wyciąć mieszankę, na drugiej zaś zastosować dawkę obornika w ilości 400 kg na każde 100 m² terenu i posadzić ziemniaki.

W trzecim roku można będzie już na całej działce uprawiać warzywa po uprzednim zasileniu nawozami sztucznymi.

Jeżeli plony ich nie będą zbyt pomyślne, to w czwartym roku znów część terenu dla wzmocnienia obsiać łubinem, a na reszcie uprawiać warzywa.

Dając co parę lat łubin na innej części działki, doprowadzi się wreszcie strukturę ziemi do zupełnie zadawalającego stanu i poprawi się jej żyzność.

Co do soi, o którą Pani zapytuje, to stanowczo odradzam jej siew, a to z różnych przyczyn. Po pierwsze na glebie piaszczystej uprawa jej nie udaje się zupełnie, po drugie obecnie uprawa soi wyszła zupełnie „z mody", gdyż daje plony bardzo niskie w porównaniu z innymi, podobnymi roślinami.

Podczas gdy przeciętny plon fasoli z hektara wynosi 14 kwintali nasion, soja daje 7—8 kwintali, przy tym ich zbyt jest bardzo trudny, gdyż społeczeństwo nasze nie przywykło do jej użytkowania. Dopóki więc nie zostanie wynaleziona odmiana soi lepiej aklimatyzująca się w naszych warunkach i dająca wyższe plony, uprawa soi jako nieopłacalna — pozostanie tylko amatorską.

Z podręczników o warzywnictwie polecić można, szczegółowy — „Uprawa warzyw — J. Brzezińskiego — cena 11 zł, oraz bardziej popularny — „Warzywa w gospodarstwie" J. Golińskiej — cena 1 zł.

Z hodowli kur dobre są podręczniki M. Trybulskiego, szczegółowy p. tyt. „Kury", lub popularny „Wychów kur w gospodarstwie".

MARNIEJĄCY KAKTUS

Odpow. dla „Teresy C.".

Z przysłanych listków i kwiatów można doskonale określić rodzaj kaktusa. Jest to kaktus nazywający się Epiphyllum — Paciorkowiec, dość popularny w wielu mieszkaniach.

Posiada pędy płaskie ze zwężeniami. Kwiaty o jaskrawych barwach pojawiają się na zakończeniach pędów i zwisają ku dołowi, pędy również są zwieszające się.

Kaktus ten w przeciwieństwie do innych kaktusów nie znosi południowych promieni słonecznych, najlepiej czuje się więc na oknie wschodnim, lub zachodnim, na południowym roślina czerwienieje, marszczy się i stopniowo ginie.

W czasie tworzenia się pączków kwiatowych nie powinno się rośliny ruszać z miejsca, np. przekręcać, gdyż pączki wtedy opadają. W wypadku, który Pani opisuje, mogły zajść dwie ewentualności, albo kaktus został zasuszony (podczas kwitnienia wymaga ogromnych ilości wody), lub też przeciwnie zalany w tym znaczeniu, że przez nieodpowiednie podlewanie woda, dostając się stale do środka rośliny, mogła spowodować zagniwanie liści u nasady.

Po zbadaniu przyczyny, trzeba zmienić sposób postępowania z nim, a jeżeli roślina ma u dołu liście już bardzo zepsute, to należy odjąć zdrowe części liści i zasadzonkować do nowych doniczek z nową ziemią.

Na przysłanych liściach żadnych oznak chorobowych nie ma, tak że najprawdopodobniej tylko wyżej opisane przyczyny mogły wpłynąć na marnienie kaktusa.

Inż. [illegible] Honczarenkowa.

Niezbędna w każdym domu

Biblioteczka Praktycznej Pani

Składają się na nią niżej wymienione broszury, opracowane przez wybitnych fachowców, na użytek pani dbałej o racjonalne i oszczędne prowadzenie domu. W broszurach tych zawarte są cenne informacje, rady i wskazówki ze wszystkich dziedzin życia praktycznego.

	Cena
Wzorowa Pani domu	0.30
Książka kucharska dla oszczędnej gospodyni	0.30
Książka rachunkowa kobiety polskiej	0.30
Oszczędna gospodyni, opr. Pani Elżbieta. Budżet gospodarstwa domowego w zależności od dochodów	0.30
Jak urządzić wzorową kuchnię, opr. Pani Elżbieta	0.30
Służba domowa, opr. M. Ankiewiczowa	0.30
Dyspozycje śniadań, obiadów i kolacyj	0.30
Jak kupuje dobra gospodyni, opr. J. Pomian	0.30
Jak odróżnić dobry towar od złego? opr. J. Pomian:	
Cz. I. Owoce i jarzyny	0.30
Cz. II. Różne produkty spożywcze	0.30
Cz. III. Mięso i ryby	0.30
Nasiennictwo praktyczne i dochodowe, opr. E. Daliński	0.25
Hodowla i tuczenie ptactwa domowego	0.30
Mleczarstwo i hodowla w małym gospodarstwie, opr. J. Radziejowski	0.30
Obiady na maszynce, opr. Pani Elżbieta	0.30
Zupy i sosy, opr. Pani Elżbieta	0.30
Sałaty. Hodowla i przyrządzanie, opr. Z. Wróblewska	0.30
Co trzeba wiedzieć o grzybach, opr. J. Pomian	0.30
Potrawy z wieprzowiny, 150 przepisów w opr. L. Gerlachowej	0.30
Potrawy z baraniny, opr. Pani Elżbieta	0.15
Potrawy wigilijne, zebr. Pani Elżbieta	0.30
Domowe wędliny, opr. Pani Elżbieta	0.30
Drób, sposoby przyrządzania, opr. Pani Elżbieta	0.30
Zwierzyna, opr. Pani Elżbieta	0.30
Potrawy z ryb, opr. Pani Elżbieta	0.30
Przystawki gorące, zebr. Pani Elżbieta	0.30
Zimne napoje	0.30
Nalewki i likiery, opr. Pani Elżbieta	0.30
Napoje gorące	0.30
Dobra gospodyni wyjeżdża na lato, opr. Pani Elżbieta	0.30
Spacery i wycieczki, opr. J. Pfanhauser	0.30
Nie wyrzucaj odpadków, opr. inż. J. Lentz	0.30
Wnętrze polskiego domu dawniej a dziś, opr. M. Morozowicz-Szczepkowska	0.30

	Cena
Umeblowanie współczesne. O urządzeniu małego mieszkania	0.30
Higiena i porządek w naszym domu	0.30
O pościeli i bieliźnie pościelowej	0.30
Odnawianie mieszkania i porządki domowe	0.30
Jak nosić i przechowywać ubrania	0.30
Pranie, prasowanie, czyszczenie	0.30
Czyszczenie przedmiotów codziennego użytku	0.30
Tępienie szkodników, opr. inż. J. Lentz, cz. I, cz. II . . . po	0.30
Najmodniejsze szale szydełkowe i na widełkach	0.30
Serwety i serwetki. Łatwy haft kolorowy	0.30
Fantazyjne kwiaty w stroju kobiecym i w dekoracji mieszkań, cz. I i II . . . po	0.30
Jak się robi abażury	0.30
Worki i woreczki	0.30
Poduszki	0.30
Roboty krzyżykowe	0.30
Zabawki z włóczki na podstawie własnych modeli	0.30
Aplikacje	0.30
Aplikacje, cz. II	0.30
50 podarków i upominków	0.30
Chusteczki haftowane	0.30
Roboty na widełkach	0.30
Bielizna stołowa	0.30
Przewlekanie na tiulu	0.30
Jak ozdobić bieliznę pościelową. Cz. II. Haft angielski i Richelieu	0.30
Roboty z paciorków	0.30
Haft angielski	0.30
Mereżki	0.30
Haft Janina	0.30
Wstawki	0.30
Białe hafty	0.30
Wzory kilimów	.030
Hafty kolorowe	0.30
Lalki	0.30
Kotyliony	0.30
Hafty toledo	0.30
Firanki	0.30
Artystyczne pikowanie	0.40
Bielizna dziecięca	0.30
Haft biały	0.30
Haft kolorowy	0.30
Haft toledo	0.30
Haft wełną	0.40
Jak się robi kapelusze	0.30
Malowanie, liworyzacja, tamponowanie	0.30
Mereżki. Nauka wykonania	0.30
Mereżki i hafty	0.40
Metaloplastyka (wytłaczanie na blachach)	0.30

	Cena
Podręcznik robót siatkowych (filet)	0.30
Przedmioty ozdobne z blachy	0.40
Roboty frywolitowe (czółenkiem)	0.30
Szydełkiem i na drutach dla dzieci	0.40
Szydełkiem i na drutach dla młodzieży	0.40
Szydełkiem i na drutach dla pań i panienek	0.40
Szydełkiem i na drutach dla panów i chłopców	0.40
Wzory haftów białych i kolorowych cz. I i II po	0.40
Teneryfy	0.30
Ozdabianie werand, balkonów i okien	0.30
Kalendarzyk roślin pokojowych, czyli przypomnienie co każdego miesiąca przy kwiatach pokojowych czynić należy, opr. M. Saryusz-Stokowska	0.25
Pędzenie roślin w pokoju	0.30
Jak należy podlewać rośliny pokojowe	C.25
Zwalczanie szkodników i chorób roślin pokojowych, opr. M. Saryusz-Stokowska	0.25
Mój ogródek. Drzewa i krzewy ozdobne	0.25
Mój ogródek. Trawniki, pelargonie, róże, inspekty, warzywa	0.30
Owoce w moim ogródku	0.25
Zioła lekarskie, opr. E. Daliński	0.25
O pielęgnowaniu rąk, opr. dr M. Biernacka	0.30
O pielęgnowaniu nóg, opr. dr J. Mozołowska	0.30
Jak pielęgnować włosy, opr. dr J. Świtalska	0.30
Pielęgnowanie chorych w domu, opr. J. Suffczyńska	0.30
Pisanki	0.30
Domowy warsztat zabawek	0.30
Własnej roboty najmilsze zabawki	0.30
Jak urządzić jasełka i wykonać kukiełki	0.30
Ruchome figurki własnej roboty	0.30
Zabawki z pudełek	0.30
Introligatorstwo domowe	0.30
Mazurek J. — Domowy warsztat młodzieży	0.40
Artystyczne tkactwo	0.30
Aplikacje na tiulu	0.30
Białe serwetki haft.	0.30
Hafty ludowe	0.30
Leguminy gorące	0.30
Richelieu	0.30
Ściegi kolorowe	0.30
Wyszycia włóczką	0.30
Zabawki choinkowe	0.30

Przy wysyłce pocztą dolicza się na koszta przesyłki: za 1 egz. — 15 gr, za 2—4 egz. — 25 gr, przy większej ilości — 40 gr.

Zamawiający powyżej 20 egz., dowolnie wybranych z powyższego spisu, płacą należność według specjalnie obniżonej taryfy, a mianowicie:

Za 20 egz. — Zł 5.— wraz z kosztami przesyłki
„ 30 „ — „ 7.50 „ „ „

Za 40 egz. — Zł 9.50 wraz z kosztami przesyłki
„ 50 „ — „ 11.50 „ „ „

Zamówienia prosimy przesyłać p. adr.: **Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa I, ul. Solec 87, wpłacając równocześnie należność na konto PKO Nr 13.555 lub przekazem rozrachunkowym na Nr 757.**

Sprzedaż w Warszawie: **Tow. „Bluszcz", Solec 87, godz. 8—15 i filia: Świętokrzyska 17 m. 3, godz. 9—18.**



Nasza skrzynka

Maturzystka z dobrego domu chciałaby udzielać lekcji za dwumiesięczny pobyt we dworze (zna język francuski). Łaskawe zgłoszenia pod „Krysia".

Poszukuję młodej energicznej panny — ochroniarki, która swoją inicjatywą dopomoże do założenia ochronki, a następnie będzie ją stale prowadziła — warunki skromne, ochronkę chce założyć Katolickie Stow. Kobiet — bliższy adres w Redakcji pod Białostockie.

Pani, zmuszona okres wakacji spędzić w Poznaniu, znajdzie wygodny pokój z użyciem łazienki, może być z utrzymaniem. W pobliżu park, kościół, tramwaj, dom kulturalny — adres w Redakcji dla Emerytowanej nauczycielki z Poznania.

Absolwentka U. P. poszukuje od 1 lipca b. r. lekcji na wieś.
Dobry francuski — łacina — ukończone konserwatorium — skrzypce.
Warunki skromne, adres w Redakcji dla „Emerytowanej naucz. z Poznania".



Złóż ofiarę na F. O. N.

Do Pań zamieszkałych w Białej Podlaskiej zwracam się z uprzejmą prośbą o poinformowanie mnie o tamtejszych warunkach życia, mieszkania e.t.c. Przenosząc się tam na stałe, z innej dzielnicy — wdzięczna będę za objaśnienia oraz wskazanie, gdzie się zatrzymać po przyjeździe. Proszę adresować do Redakcji dla Poznanianki.

Liceantka z konwersacją francuską przyjmie kondycję.
Zakres: szkoła powszechna, gimnazjum. Warunki bardzo skromne.
Łaskawe oferty adresować: Poste-restante, Poczta Główna — Warszawa sub. „Laborieuse".

Chciałabym pracować społecznie, należeć do stowarzyszeń klubów itp., mam kilka wolnych godzin w tygodniu, z zawodu jestem urzędniczką, liczę lat 27. Może która z Pań mieszkająca w Krakowie zainteresowałaby się moją osobą a byłabym bardzo wdzięczna. Adres mój poste-restante, Kraków, J. Malinowska.

Chciałabym korespondować z człowiekiem inteligentnym, religijnym i naprawdę dobrym. *Jadźka.*

Poszukuję osoby inteligentnej i zrównoważonej do zajęcia się domem i dwojgiem dzieci (córka trzeci rok, syn 8 miesięcy). Oboje z mężem pracujemy. Mieszkam na wsi, 11 km od Buska-Zdroju. Wymagane: sprzątanie, prasowanie, przepierka dla dzieci ,cerowanie i gotowanie. Do cięższych robót dam pomoc. Miejsce do objęcia od 1 września. Pensja 20 zł miesięcznie. Po roku 30 zł. Szczegóły do omówienia. Koszta podróży zwrócę po 6 mies. Oferty nadsyłać: Szkoła Powszechna, Smogorzów, p. Szczaworyż, Jadwiga Litewska.

Zdolna, inteligentna maturzystka chciałaby udzielać lekcji za dwumiesięczny pobyt we dworze (lipiec i sierpień). Zgłoszenia do redakcji pod „Krysia".

Poszukuję panienki skromnej, czystej, łagodnego usposobienia, umiejącej szyć, do 4-letniej dziewczynki do Sulejówka pod Warszawą. Pensja od 15 zł.
Wiadomość: Warszawa-Praga, ul. Markowska 12 m. 15 J. Mejnowa.

Może która z Pań wskaże mi adres i warunki utrzymania w jakiej cichej miejscowości nad polskim morzem na pobyt 2 — 3 tygodni. Chciałabym się urządzić jak najskromniej. Podobno można zamieszkać u rybaków, lecz nie wiem do kogo się zwrócić. Natalia Zamrazil, Chełm lubelski, ul. Pułaskiego 33.

Potrzebna dziewczynka do sklepu, uczciwa i chętna, oraz druga do pomocy w domu i fabryce lemoniady — najchętniej sieroty, które mogłyby być długo i znaleźć opiekę — warunki do omówienia: Helena Pająk, Skarżysko-Kamienna ul. Piłsudskiego 91.

Szukam kucharki — samodzielnej i wykwalifikowanej — lat 30—40. Warunki daję dobre. Oferty z fotografią i referencjami. *Halina Łodzińska.*
Częstochowa — III Aleja 52

Potrzebna pomocnica domowa do wszystkiego — dwie osoby dorosłe i 5-letni chłopczyk. Konieczne świadectwa z poprzednich miejsc. Rembertów, 11 Listopada Nr 12, parter.

Absolwentka seminarium naucz. poszukuje posady na wsi, jako wychowawczyni i korepetytorka do dzieci w zakresie szkoły powszechnej.
Łaskawe zgłoszenia do Redakcji dla *„9. M."*

Prenumeratorce.
Chętnie umieścilibyśmy list Pani w „Naszej Skrzynce" ale nie podała nam pani adresu w/g którego mamy przesłać oferty, które wpłyną.

Dwie uczennice w wieku lat 17 pragną spędzić okres żniw na wsi, najchętniej we dworze, lub większym gospodarstwie, z tym, że będą pracowały w polu do 5 godz. dziennie. Pożądana w okolicy rzeka do kąpania. Niewielka odległość od Śląska, najchętniej w Kieleckim, lub Krakowskim, ewentualnie Poznańskie. Zapłacić mogą po 20 zł każda za okres miesięczny. Bliższe informacje listownie. Adres w Redakcji Praktycznej Pani dla *Irki i Danki.*

Przyjmę od września b. r. — ucznia lub uczennicę na mieszkanie z utrzymaniem i pewną opieką. Pomoc w nauce, fortepian w domu.W pobliżu gimnazjum męskie i żeńskie, dobry jęz. francuski. Adres w Redakcji dla „Emerytowanej naucz. z Poznania".

Będąc w trudnych warunkach, pragnę sprzedać bibliotekę, najchętniej w całości. Książki polskie i niemieckie przeważnie historyczne, między innymi „Dzieje Narodu Polskiego" Teodora Morawskiego 7 tomów. Rozprawy historyczno-krytyczne Jarochowskiego itd. Może kto z Państwa się tym zainteresuje lub wskaże gdzie mogę się z tym udać. Adres mój w Redakcji.
Hera

Kącik dla dzieci

Kochane dzieci

Bardzo Was przepraszam, że w dzisiejszym numerze nie ma ani rozwiązania zadań, ani nowych ciekawych rozrywek. Ten jeden raz możecie nam wybaczyć ,ale widzicie rzeczy tak się miały. W tym numerze miały już być podane rozwiązania i rozdzielone nagrody, tymczasem wciąż jeszcze napływają świeże listy, które nas zmusiły do poczekania jeszcze kilka dni na ostateczne rezultaty. Obiecujemy Wam za to, że w następnym numerze oprócz przypadającej na ten dzień zabawki dla mniejszych dzieci, zamieścimy również Wasze rozwiązania i może jakie nowe zadania.

Na pocieszenie dam chociaż jeden wierszyk i ściskam Was z całego serca. Ciocia Tola

O braciszkach z Katowic

Jędruś i mały Tadzio z Katowic
to najgrzeczniejsi dwaj braciszkowie.
Jędruś jest duży, dorosły prawie
nie może ciągle z Tadziem się bawić,
chodzi do szkoły (ma już lat siedem)
Tadzio zostaje w domu sam jeden.
W szkole, wiadomo, jak w każdej szkole
trzeba się uczyć, trzeba mozolić,
czasem w zeszycie pisać ołówkiem
trudne zadanie albo klasówkę,
a czasem Pani jak w wielkie święto
pozwala pisać już atramentem.
Jędruś starannie pisze i czyta,
odpowie grzecznie gdy Pani pyta,
ale ze szkoły wybiega rady,
bo w domu czeka brat i — obiadek.
A czy wy znacie, a czy wy wiecie,
jaki jest rano grzeczny Tadeczek?
Może myślicie, że płacze troszkę,
gdy mu mamusia wkłada pończoszki,
może myślicie, że przy śniadanku
rozlewa kawę, plami ubranko,
albo kaprysi, albo się gniewa,
że sam zostaje, a Jędrka nie ma?
Nigdy się rankiem Tadzio nie smuci,
bo wie, że Jędruś niedługo wróci,
że opowiadać będzie o szkole,
a potem razem skleją samolot.
Samolot trzeba kończyć z tej racji,
że za dni kilka przyjdą wakacje,
a samolotem Andrzej i Tadzio
chcą jechać na wieś do swego dziadzia.

95. DŻEM MORELOWY

Każdy owoc należy obetrzeć z puszku, przepołowić, pestki usunąć. Bierzemy cukru tyle, ile było na wagę moreli bez pestek. W wazę sypiemy warstwę cukru, skrapiając ją wodą tyle, ile wsiąknie. Na to układamy morele przecięciem w dół, przesypując je cukrem, a cukier skrapiając wodą. Na wierzch idzie warstwa cukru. Tak przygotowane morele stawiamy w chłodnym miejscu na 24 godziny. Nazajutrz zobaczymy, że cukier się rozpuścił, a morele zmiękły. Zsuwamy morele z syropem do rondla i smażymy na wolnym ogniu, często przewracając, ale nie rozgniatając owocu. Pestki, a raczej jądra z pestek, obrane ze skórki, dodajemy do marmolady pod sam koniec smażenia.

95. MARMOLADA MORELOWA

Dojrzałe owoce uwolnić z pestek i rozgotować na miazgę z niewielką ilością wody. Przetrzeć przez sito, zważyć, dodać na każdy kg masy 60 dk cukru, kto lubi słodszą nawet 3/4 kg co wpływa dobrze na konserwowanie się produktu, smażyć do pożądanej gęstości.

97. MARMOLADA MORELOWA MIESZANA

Przygotować miazgę morelową z $1\frac{1}{2}$ kg moreli, 1 kilograma dyni i 2 kg cukru. W razie potrzeby dodać odrobinę cytrynowego kwasku i trochę cynamonu.

98. MARMOLADA MORELOWA Z RABARBAREM

Na 1 kg moreli 1 kg rabarbaru $1\frac{1}{2}$ kg cukru.

99. MARMOLADA MORELOWA Z POMIDORAMI

Na 2 szklanki przecieru morelowego dodać 1 szklankę przecieru pomidorowego i 2 szklanki cukru.

BRZOSKWINIE

Można przygotować wszystkimi sposobami podanymi dla moreli.

100. PRZEWÓZ BRZOSKWIŃ

Brzoskwinie, jako owoc bardzo wrażliwy, ulegają łatwo w podróży uszkodzeniom. Można je zabezpieczyć przez oblanie parafiną, rozpuszczoną, a po utworzeniu się na powierzchni skorupki pakować. Tak zabezpieczone, zniosą najdalszą podróż doskonale. Parafina musi być zupełnie bezwonna, to też nie można jej kupować w mydlarni tylko w drogerii.

101. ŚLIWKI WĘGIERKI NIEDOJRZAŁE W KONFITURZE

Śliwki węgierki zbieramy pod koniec sierpnia, po obtarciu barwy nakłuwamy je w kilku miejscach, kładąc od razu w zimną wodę. Wodę następnie trzeba zmienić i śliwki postawić na ogniu, kiedy wypłyną na wierzch, natychmiast od ognia odsunąć, a gdy opadną na dno, zabieg powtórzyć. Gdy powtórnie wypłyną, zlać delikatnie na sito. Kiedy dobrze osiąkną, ułożyć w słoiki. Na każdy kilogram śliwek wziąć 2 kg cukru i 5 szklanek wody, ale nie ze wszystkiego od razu robimy syrop. Najpierw robimy syrop z 5 szklanek wody i połowy cukru i przestygłym zalewamy śliwki. Nazajutrz syrop odlać, dodać połowę pozostałego cukru, zagotować, zszumować, ostudzić i znów zalać śliwki. Trzeciego dnia dodać resztę cukru, zagotować, włożyć śliwki i ostrożnie, żeby się nie rozgotowały, smażyć.

102. DROBNE CZARNE ŚLIWKI W KONFITURZE

Dojrzałe śliwki sparzyć, obrać ze skórki, włożyć w wodę z lodem i postawić do lodowni. Nazajutrz odcedzić i włożyć je w syrop, przygotowany w proporcji na litr śliwek, litr wody i $1\frac{1}{4}$ kg cukru i z lekka przestudzony. Smażyć jak każdą konfiturę.

103. GALARETA ZE ŚLIWEK

Jakikolwiek gatunek śliwek wsypać w rondel, nalać wody tyle tylko aby owoce pokryła, rozgotować, wylać w płótno umieszczone między nogami stołka (patrz wstęp) dać powoli ściekną́ć. Wlać sok w rondel, zmierzyć na patyczku, zrobić znak. Na każdą szklankę soku wsypać $1\frac{1}{2}$ szklanki cukru, zrobić drugi znak, smażyć do środka między dwoma znakami, a nawet nieco poniżej.

104. MARMOLADA ZE ŚLIWEK

Na tę marmoladę można wziąć wszelkie gatunki śliwek. Gatunki, z których pestki

steczka, podsuszyć jak poprzednie, w letnim piecu.

WIŚNIE

Kto wie czy wiśnie nie cieszą się największą popularnością wśród surowca owocowego, używanego na przetwory. Ustępują może jabłkom, ponieważ jednak jabłka można mieć niemal cały rok świeże nie zużywamy ich tyle na przeroby, wiśnie zaś należy wykorzystać w sezonie w całej pełni. Przez wiśnie bez bliższego określenia rozumiemy na ogół ciemne, tzw. czarne lub kwaśne wiśnie. Wiśnie szklanki jasno czerwone i łutówki, nadają się przede wszystkim na konfitury i kompoty. Mają mniej aromatu niż czarne wiśnie ale są większe i ładne.

74. KONFITURY Z WIŚNI CZARNYCH, ŁUTÓWEK I SZKLANEK

Wyjąć pestki ostrożnie, aby jak najmniej soku wycisnąć. Zrobić syrop biorąc na kg wisien z pestkami $1^1/_2$ kg cukru i $2\frac{1}{2}$ szklanki wody. Wsypać wiśnie, zagotować, zlać w wazę, nazajutrz zlać syrop, zagotować, wsypać wiśnie i smażyć, aż zaczną się robić przezroczyste.

75. KONSERWA ZE SZKLANEK LUB ŁUTÓWEK

Można je robić z całych, niedrylowanych owoców, pestki nadają nawet pewien miły smaczek konserwie, jednakże w jedzeniu wygodniejszy i estetyczniejszy jest owoc drylowany, dlatego należy temu systemowi przyznać pierwszeństwo.

Wydrylowany owoc zlekka ucisnąć w słoikach, zalać gęstym syropem z $\frac{1}{2}$ kilograma cukru i 2 szklanek wody, zamknąć, sterylizować w gotującej się wodzie minut 25 licząc od zagotowania. Albo na przygotowany syrop wrzucić owoce, zagotować, pozostawić nieco z boku od ognia minut 5. Owoce przełożyć w słoiki, zalać ciepłym syropem i sterylizować, licząc minut 20 od zagotowania wody w kociołku. iNektóre gospodynie, robiąc syrop do szklanek i łutówek dodają kawałek wanilii dla zapachu, kawałek ten w każdym razie należy przed sterylizowaniem usunąć. Do wisien czarnych żadnych się zapachów nie daje.

76. GALARETA Z WISIEN

Wyjąć z wisien czarnych pestki, część pestek mniej niż $\frac{1}{4}$ utłuc w moździerzu i dodać do owoców, zalać wodą tyle aby pokryło i gotować około 15 minut. Ponieważ pozostałe wiśnie można użyć na powidełka, pestki najlepiej zawiązać w woreczek z cienkiego perkalu, żeby się nie rozlatywały po całej masie. Zlać wiśnie w płótno uwiązane do stołka (patrz wstęp), kiedy sok ścieknie wlać go w rondel, zmierzyć patykiem, zrobić znak, na każdą szklankę soku wsypać dwie szklanki cukru, zrobić drugi znak, gotować do środka między znaczkami.

77. GALARETA INACZEJ

Wydrylowane wiśnie zemleć w maszynce, wycisnąć sok, zmierzyć na patyczku, wsypać cukru ile było soku, wysmażyć do znaczka.

78. SOK WIŚNIOWY I POWIDŁA

Wydrylować wiśnie, część pestek można utłuc, wyjąć jądra, skorupki wyrzucić, owoce i pesteczki zemleć w maszynce, dać im się zagotować we własnym soku. Wyłożyć zagotowaną miazgę w płótno do scedzenia, ale nie pozwolić aby wszystek sok wyciekł. Sok ten zmierzyć, dodać równą ilość cukru, przesmażyć minut 10 — 15 przechować jak zawsze. Miazgę dusić do zgęstnienia, dodając pod koniec cukru lub miodu do smaku. Powidełka jeszcze ciepłe złożyć w kamienne, płaskie garnuszki i wstawić w piec po obiedzie lub po pieczeniu chleba, żeby się wytworzyła z wierzchu zapieczona warstewka. Po wystygnięciu położyć na wierzch krążek papieru umoczony w wodzie z benzoesem i obciągnąć celofanem.

79. ZNAKOMITY KOMPOT Z WISIEN

Przebrać wiśnie, piękne pozostawiając na całe, brzydsze zaś na sok. Wiśnie na sok wsypać w garnek, nakryć pokrywą, którą uszczelnić ciastem i trzymać kilka godzin w piecu w temperaturze około 60°C. Wyrzucić je na sito aby sok spłynął. Sok zmierzyć i dodać do niego równą miarę cukru, zagotować, przesmażyć kilka minut i ostudzonym zalać całe wiśnie złożone w butelki, zakorkować mocno, zalakować, trzymać położone na piasku przez lato w lodowni, zimą w piwnicy. Uważać czy się nie psują, przy najmniejszej wątpliwości sterylizować minut 25, licząc od zagotowania, dopóki nie będzie zapóźno, chodzi jednak właśnie o to aby utrzymać je bez gotowania, mają wówczas smak jak świeże.

80. MIESZANA MARMOLADA WIŚNIOWA

Wydrylować czarne wiśnie, zemleć w maszynce nie marnując soku, dodać na 2 szklanki masy wiśniowej szklankę przetartych czerwonych czy białych porzeczek i drobno pokrajanych kwaśnych jabłek, udusić bez wody, gdy zgęstnieje wsypać 4 szklanki cukru, przesmażyć razem. Można też na 2 szklanki mielonych wiśni wziąć szklankę siekanych jabłek i 2½—3 szklanki cukru.

81. WIŚNIE W MIODZIE

Napełnić słój pięknymi, całymi wiśniami, wkroić w nie skórkę z cytryny cieniutko w paseczki pokrajaną (samo żółte, bez białego), zalać świeżo podebranym miodem aby pokrył, pozostawić w spokoju 15 dni. Zlać sok jaki się wytworzy, wiśnie przełożyć w małe słoiki, miód na dnie słoja wymieszać dokładnie z sokiem zlanym z wiśni, zalać nim wiśnie. Przechować jak każde konfitury.

82. CUKIERKI WIŚNIOWE

Wrzucić białko w miskę i dosypać tyle cukru pudru aby się roztarło na masę tak gęstą aby łyżeczka wetknięta mogła się utrzymać. Wlać w nią dwie łyżeczki soku z cytryny, trzeć dalej aż z powrotem zgęstnieje. Całe wiśnie utarzać w tej pomadzie i obsuszać na półmisku cieniutko posmarowanym woskiem, zabieg powtarzać dwa razy. Trzymać w słoju w chłodzie. W żadnym jednak razie nie dadzą się przechowywać długo.

83. WIŚNIE LIKIEROWE

Piękne, dojrzałe wiśnie zalać koniakiem na 2—3 dni. Zrobić syrop w stosunku 1 szklanki wody na 1½ szklanki cukru, gdy przestygnie, dodać kieliszek koniaku świeżego. Koniak zlać z wisień i użyć do kompotu, wódki itp. a syropem świeżo przygotowanym zalać wiśnie.

84. WIŚNIE DESEROWE

Wybrać wiśnie duże, dojrzałe ale jeszcze jędrne, zsypać w słój, zalać na 24 godziny czystą wódką. Odcedzić, włożyć wiśnie w słoiki, przesypując kawałkami cynamonu i goździkami w proporcji na litrowy słoik 5 gramów korzeni i zalać świeżym miodem pszczelim. Zawiązać i do mrozów trzymać w lodowni, później w piwnicy. Wiśnie te są wyborne zarówno jako deser i jako przekąska po wódce.

RÓŻA

85. KONFITURA Z RÓŻY

Płatki świeżo rozkwitłych róż centyfolii przebrać, poucinać żółtą nasadę, zważyć, wsypać w cedzak, sparzyć ukropem, uważając aby wszystkie płatki zostały objęte. Następnie przelać zimną wodą, o ile możności z lodem, aż do zupełnego ostudzenia. Takie parzenie i ochładzanie wodą z lodem powtórzyć trzykrotnie. Następnie wodę wycisnąć i na płatki wycisnąć sok z cytryny, w proporcji na ½ kilograma liści sok z 3 średnich cytryn, wsypać ¼ kg cukru-pudru i wszystko razem dobrze utrzeć. Zrobić syrop z 1 kg cukru i 2¼ szklanek wody, włożyć różę i smażyć jak zwykle, na wolnym ogniu aż się zaczną robić przejrzyste. Ponieważ zwykle zapach róży jest za słaby, należy w końcu wpuścić 2—3 krople olejku różanego, ale nie więcej, bo konfitura będzie miała zapach przetworu kosmetycznego.

86. SUROWA KONFITURA Z RÓŻY

Bierzemy tyle szklanek cukru-pudru ile było szklanek płatków już przebranych i z obciętą nasadą płatka. Do mierzenia należy płatki w szklance dobrze upychać. Ucierać cukier, dosypując do niego po trosze płatki aż się wszystkie wetrą. Jeżeli mamy duży zapas do zrobienia, robimy partiami, a następnie rozcieramy wszystko razem, dodając dla odwilżenia nieco soku z cytryny. Ułożyć w słoiki i przechować jak inne konfitury. Konfitura ta, mdła do jedzenia, znajduje zastosowanie do ciast, tortów, mazurków itp.

87. GALARETA RÓŻANA

Galarety różanej nie warto robić z róży, zwykle przygotowujemy normalną galaretę z jabłek lub agrestu i perfumujemy ją kilku kroplami olejku różanego. Dodatek jabłek czy agrestu byłby i tak konieczny ze względu na brak w róży pektyny, a dodatek olejku stosujemy zazwyczaj także, ponieważ płukanie, parzenie itp. róży, pozbawia ją części zapachu.

MORELE

Najwykwintniejsze konfitury i marmolady otrzymujemy z moreli. Owoc ten, na surowo posiadający niewiele zapachu, przez gotowanie staje się wyjątkowo smaczny, przez co posiada ogromne zalety przy przekładaniu tortów, ciastek itp.

88. KONFITURA Z MORELI

Robiąc konfitury z moreli, chodzi nam zazwyczaj o ich ładny wygląd, musimy je zatem robić ostrożnie aby się nie rozleciały i nie popękały. Owoce, zebrane w suchy, ciepły dzień, powinny być świeżo dojrzałe, jeszcze jędrne. Nakłuwamy je drewienkiem w kilku miejscach aż do pestki, ułatwia to przenikanie syropu w głąb owocu oraz zapobiega pękaniu. Nakłute owoce wkładamy w wodę dobrze ciepłą, pozwalamy im się raz zagotować, odsuwamy naczynie z ognia, zostawiając w nim owoce na przeciąg dziesięciu minut, po czym wyjmujemy morele łyżką durszlakową na sito. W tej samej wodzie powtarzamy tenże zabieg nazajutrz. Kiedy owoce na sicie z lekka obeschną, przyrządzamy syrop z tejże wody, w której się morele gotowały. Na 1 kg moreli bierzemy 2 kg cukru i 3 szklanki wody, część cukru 10—15 dk można zastąpić syropem ziemniaczanym, z którym konfitura bardzo efektownie wygląda, jest bowiem gęsta i pięknie przezroczysta. Owoce kładziemy w syrop lekko przestudzony i smażymy na wolnym ogniu, aż owoc nabierze lekkiej przejrzystości. Jeżeli po 2—3 tygodniach sok lekko zrzednie, co się czasem zdarza, zlać go, dodać cukru, mniej więcej 10 dk na szklankę soku, przesmażyć, przestudzić, zalać konfiturę.

89. KONFITURA Z MORELI INACZEJ

Morele sparzyć, przelać wodą zimną, obciągnąć ze skórki. Na 1 kg owoców zrobić syrop z 2 kg cukru samego lub z dodatkiem syropu ziemniaczanego, oraz 3½ szklanek wody, w lekko przestudzony włożyć owoce, smażyć jak zwykle.

90. MORELE BEZ PESTEK

Morele podzielone na połówki kładziemy w ciepły syrop i smażymy powolutku aż skórka owocu zrobi się przejrzysta. Pestki należy ostrożnie rozbić, jądro obrać ze skórki i włożyć między owoce w słoiki. Jądra te są słodkie i smaczne.

91. STERYLIZOWANE MORELE

Można sterylizować owoce całe i w połówkach. Ściśle biorąc, sterylizowanie nie wymaga temperatury wrzenia. Wystarcza temperatura 75°C. Stosujemy zwykle gotowanie dlatego, że nie posiadamy odpowiedniego termometru. Kto chce jednak, w miarę możności, zachować dla produktu wartości witaminowe, musi się zaopatrzyć w termometr. Owoce przepołowione nadają się lepiej do sterylizowania, bo nie potrzebują tak głębokiego przegrzewania.

Przepołowiony owoc bez pestek układamy w słoiki częścią przeciętą w dół, przez co stosunkowo dużo owocu wchodzi w jeden słoik. Zalewamy syropem, a nawet wodą i sterylizujemy. Najsmaczniejszy kompot otrzymujemy z syropem zrobionym z jednego litra wody i 60 dkg cukru. Zamknięte słoiki sterylizujemy przez 25—30 minut przy temperaturze 75°C.

Całe morele trzeba sterylizować 40 minut a przedtem ponakłuwać.

Kto nie ma termometru, doprowadza wodę do wrzenia, nie pozwalając kipieć, tylko lekko drgać.

92. MORELE MARYNOWANE

Morele dojrzewające, ale jeszcze nieco twarde, ponakłuwać, złożyć w słoiki, przekładając gałązkami majeranku i zalać octem przygotowanym jak następuje. Pół litra wody, ćwierć litra mocnego octu do marynat i 40 dkg cukru zagotować, chłodnym zalać morele, które przycisnąć kamykiem czy talerzykiem, aby nie wypływały. Trzymać latem w lodowni, zimą w piwnicy.

93. MORELE LIKIEROWE

Zalać piękne morele koniakiem i potrzymać tak 2 dni. Zlać koniak, przecedzić, zrobić z nim syrop, dając na każdą szklankę wody z koniakiem 1½ szklanki cukru kryształu i przestygłym zalać morele.

94. MORELE SUROWE

Morele późne, jędrne ale dojrzałe można przechować dość długo, trzymając w lodowni, a potem w piwnicy. Przy zdejmowaniu owocu z drzewa nie wolno go dotykać palcami, chyba w gumowych wyparzonych rękawiczkach.

Korzonków nie odrywać, tylko krótko przyciąć. Na dno słoja dać warstwę cukru grubą na palec i napełnić słój owocami, przesypując je pudrem o ile możności tak aby morele się wzajemnie nie dotykały. Podaje się z tym samym cukrem. Można je podając skropić rumem.



222 P. P. Sukienka z bawełnianego woalu, fason bolerkowy, lamowanie w kolorze wzoru. Wiek od 5 — 7 lat. 223 P. P. Sukienka z woalu albo sztucznego jedwabiu, przybrana wypustkami w kolorze wzoru. 224 P. P. Strojna sukieneczka z organdyny dla dziewczynki od lat 7 — 10. 225 P. P. Sukieneczka dla maleństwa dwuletniego.



Letnie suknie wieczorowe są tak barwne, że zakasują najpiękniejsze kwiaty. W przeciwieństwie do kostiumów i sukien noszonych w dzień, są one jaknajdłuższe, powłóczyste, stylowe. Mamy na nie tak wielki wybór materiałów i droższych i tańszych, że każda pani znajdzie coś odpowiedniego dla siebie. Mamy więc do wyboru wzorzystą taftę, fulary, sztuczne jedwabie, żorżetę w jedwabne pasy. Suknia 226 P. P. będzie wyglądała efektownie, zrobiona z wzorzystego jedwabiu, przybrana wypustkami, odszytymi w ząbki z żorżety. Tualeta 227 P. P. z wzorzystej tafty. Ładnie i oryginalnie wykończone są plisowane ramiączka, które z tyłu (patrz str. 32) idą przez plecy bez żadnej przerwy, z przodu tylko wiążą się efektownie na aksamitki. Suknia 228 P. P. może być zrobiona z mięk-



kiego jedwabiu a przybrana aksamitem. Efektowna i powiewna sukienka nr. 229 P. P. ślicznie będzie wyglądała wykonana z organdynyn albo tafty. Suknia zaś 230 P. P. odpowiedniejsza będzie zrobiona z tkaniny miękkiej i elastycznej, pięknie modelującej figurę. Rękawki ramiączka zeszyte z drobnych koroneczek wyglądają bardzo wdzięcznie. Suknia 321 P. P. łączona z materiałów różnobarwnych może być równie dobrze wykonana z tafty jak ze sztucznego jedwabiu, który jest wyrabiany obecnie w niezwykle pięknych odmianach.



Moda przybierania sukien wąskimi koroneczkami, pozwala na stworzenie tualet odznaczających się wdziękiem i lekkością. Sukienka popołudniowa 232 P. P. z żorżety w jedwabiste pasy, wykończona jest u dołu koroneczką, sprawiającą wrażenie wyłaniającej się z pod sukni haleczki. Kokarda - żabot jest cała zeszyta z koronek. Bardzo efektownie wygląda kołnierz połączony z przodem, zakładany osobno na gładką suknie z matowej wełny lub jedwabiu. Koroneczka podkreśla bolerkowy fason sukienki 234.

Konto P. K. O. nr 14.4000. **Pocztowy przekaz rozrachunkowy nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel. 5.87-03, ? 44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

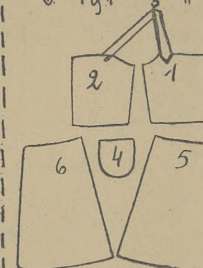
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.
WYDAWCA: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.

SUKNIA PLAŻOWA

na 8-10 lat.

Potrzebna ilość materiału.
1,50 cm. szer. 80 cm.

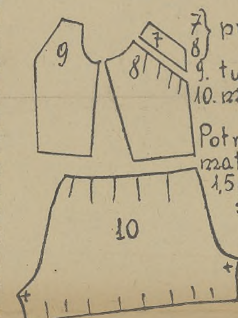
1. przód stanika
2. tył "
3. ramiączko
4. kieszeń
5. przód spódnicy
6. tył "





PAJACYK PLAŻOWY

na lat 5-7.



7} przód stanika
8}
9. tył
10. majteczki

Potrz. ilość materiału: 1,50 cm. szer. 70 cm.

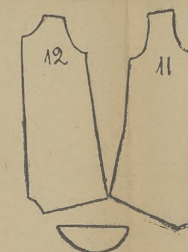


PAJACYK

od 1-2 lat



11. przód paj.
12. tył
13. kieszeń



ścieg płaski

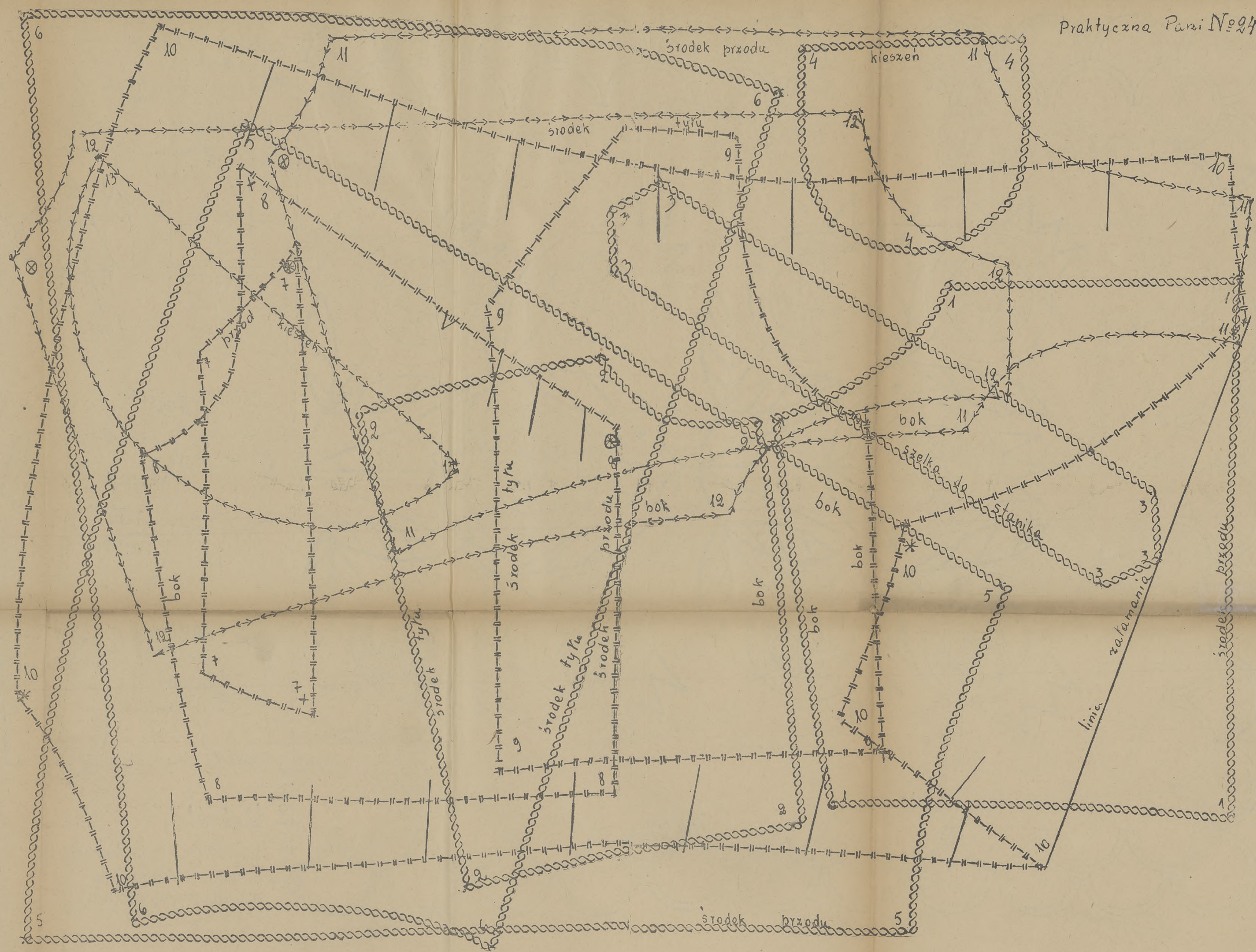
sznureczek

brzeg dziergany

POŁOWA

bieżnik.

haft kremowym lub seledynowym kordonkiem na zielonym płótnie.


Praktyczna Pani Nr 24
środek przodu
kieszeń
środek tyłu
przód kieszeń
bok
tyłu
środek
środek przodu
środek tyłu
bok
szelka do stanika
bok
linia załamania
środek przodu
środek przodu